

Métiers Horticulteur / Maraîcher

Le métier d'horticulteur consiste à multiplier et à produire des plantes ornementales : plantes à massifs, potées fleuries et plantes vertes, fleurs coupées ... L'horticulteur doit être à même de choisir ses productions en fonction de sa clientèle, de mener à bien les cultures pour proposer ses produits au bon moment, et d'en assurer la commercialisation.

Le métier de maraîcher consiste à produire des légumes destinés à l'alimentation humaine. Il est garant de la qualité de ses produits, et notamment de leur sécurité alimentaire.

Horticulteurs et maraîchers sont amenés à conduire des cultures sous abris ou en plein champ, où ils doivent savoir travailler le sol et maîtriser les paramètres climatiques en fonction des exigences des plantes qu'ils cultivent.



Différents emplois possibles :

Ouvrier horticole

Cet emploi nécessite de savoir assurer les nombreuses opérations culturales : semis, bouturage, repiquage, arrosage, fertilisation, tailles, traitements phytosanitaires. L'ouvrier horticole est capable d'organiser son poste de travail pour mener à bien les tâches qu'on lui a confiées.

⇒ Obtention du **BEPA** en cours de scolarité.



Chef d'équipe

Il organise et exécute avec les ouvriers les différentes opérations de conduite des cultures. Il connaît les végétaux, leurs exigences de culture, leurs possibilités d'utilisation et sait déterminer les travaux de production à réaliser et conseiller la clientèle. Avec l'expérience, cet emploi peut évoluer vers celui de chef de culture.

⇒ Formation **Bac Professionnel Productions horticoles - option Productions florales et légumières** - Accès après une Seconde Professionnelle ou une classe de 1^{ère} générale.

Contenu de la formation - scolarité sur 3 ans

Seconde Professionnelle		Bac Pro (1 ^{ère} et terminale)	
Matières générales :	14 heures/semaine	Matières générales :	14 heures/semaine
Enseignement professionnel :	16 heures/semaine	Enseignement professionnel :	17 heures/semaine
6 semaines de stage		16 semaines de stage	
1 semaine de stage collectif		+ rapport de stage évalué en examen	
Passage de l'examen BEPA au cours du cursus Baccalauréat Professionnel en 3 ans en contrôle continu en cours de formation entre la seconde et la première bac pro.			

Moyens et équipements

L'exploitation du lycée permet de satisfaire pleinement les besoins de travaux pratiques de ces formations. 1500 m² de serres, aux équipements récents, sont dédiés aux productions florales (plantes à massifs, fleurs coupées), depuis leur multiplication jusqu'à leur commercialisation.

Une serre de 400 m² et de nombreux espaces de plein champ sont réservés aux cultures légumières.

Des outils sont mis à la disposition des élèves pour accomplir leur formation : outils à main, motoculteurs, tracteur avec outils attelés, rempoteuse, semoir pneumatique, générateur de vapeur pour désinfection des sols, automatismes de régulation du climat sous abris.

Une serre de collection permet de travailler la connaissance des végétaux ainsi que la lutte biologique.

Un stage de culture *in-vitro* est organisé, en deuxième année de Bac Pro, dans des laboratoires à Lyon.

Ces formations s'accompagnent aussi de plusieurs visites d'entreprises.