



Objectif global : Adapter les gestes culturels liés à la culture du concombre, en particulier sa mise en place et son entretien, savoir repérer les principales maladies et connaître les moyens de lutte. Formation réservée aux salariés tout juste embauchés.

Prérequis : Pas de prérequis.

Durée : 154h. Dates définies avec l'entreprise.

Les formations alternent des face à face pédagogiques au cours desquels sont appréhendées les notions théoriques, suivis de mises en situation pratiques.

L'évaluation est individuelle et se fait à chaud selon une grille spécifique.

	Nom de la séquence	Objectifs de formation (compétences visées)	Contenu de la formation	Modalités pédagogiques envisagées	Modalités d'évaluation
Mise en place de la culture 39h	La plante morphologie et physiologie	Reconnaître les stades phénologiques Connaître les cycles de production	Notions de morphologie et physiologie végétale	- Cours - Cas pratiques - Mise en situation - Face à face pédagogiques	Grille d'évaluation simple Livret de suivi des tâches en entreprise signée par le tuteur
	Mise en place du système de culture	Connaître le matériel de la serre et son rôle	Cours théorique Cas pratiques sur le terrain Face à face pédagogique	- Cours - Cas pratiques - Mise en situation - Face à face pédagogiques	
	Mise en place de la culture sur consignes	Appliquer le mode opératoire Savoir organiser son espace de travail Appliquer les règles de sécurité et d'hygiène	Respect des plantes Règles d'hygiène et de sécurité	- Cours - Cas pratiques - Mise en situation - Face à face pédagogiques	
Entretien de la culture et récolte 93h	Les opérations culturales (taille, palissage, tuteurage, désherbage...)	Appliquer les consignes et le mode opératoire	Respect de l'intégrité des plantes Buts des opérations culturales Respect des règles d'hygiène	- Cours - Cas pratiques - Mise en situation - Face à face pédagogiques	Grille d'évaluation simple Livret de suivi des tâches en entreprise signée par le tuteur



			Ergonomie.		
	Récolte des fruits et légumes	Appréhender le cahier des charges Choisir les fruits Organiser de façon efficiente son poste de travail Respecter les règles de sécurité des denrées alimentaires	Le cahier des charges Les différents référentiels Les règles de sécurité des denrées alimentaires à mettre en œuvre à son poste de travail	- Cours - Cas pratiques - Mise en situation - Face à face pédagogiques	
Protection des cultures 22h	Les désordres des plantes : maladies physiologiques et ravageurs des cultures	Connaître, et reconnaître les principales maladies physiologiques Connaître, et reconnaître les parasites des cultures	Les principales maladies (cryptogamiques, bactériennes, virales) Les principaux parasites des cultures	- Cours - Cas pratiques - Mise en situation - Face à face pédagogiques	Grille d'évaluation simple Livret de suivi des tâches en entreprise signée par le tuteur
	La PBI	Connaître les fondamentaux de la PBI- Mettre en place des méthodes de lutte alternatives	La PBI : définition, contexte et principe Les principaux auxiliaires	- Cours - Cas pratiques - Mise en situation - Face à face pédagogiques	