

Réaliser les opérations de production de l'atelier champignons

FORMATION CONTINUE

Bloc de compétences de niveau IV

Code RNCP38093

Enregistrement : 01/01/2024

Délivré par le Ministère de l'Agriculture et de la Souveraineté Alimentaire

► Objectifs de la formation

Acquérir les connaissances et compétences nécessaires pour identifier, cultiver et commercialiser des champignons comestibles, en maîtrisant les conditions de croissance, les techniques de culture adaptées (en intérieur et en plein air), ainsi que la gestion des maladies et des ravageurs.

Débouchés & poursuites d'études

Débouchés professionnels

Producteur de champignons : Installation en tant que myciculteur, spécialisé dans la production de champignons comestibles (pleurotes, shiitakés, champignons de Paris, etc.) en intérieur ou en plein air.

Technicien en myciculture : Accompagnement et conseil technique auprès des exploitants agricoles ou d'entreprises spécialisées en culture de champignons.

Transformateur artisanal : Création de produits dérivés à base de champignons (produits séchés, conserves, sauces, compléments alimentaires).

Commercial en produits agricoles : Vente de champignons frais ou transformés sur des marchés, auprès de restaurateurs, ou via des circuits courts (vente directe, AMAP).

Poursuites d'études

BTS Productions horticoles ou BTS Technico-commercial ou Licence pro Productions Végétales

Contenus de la formation (fiche accessible sur chlorofil.fr)

Cette UCARE est l'un des 7 blocs de compétences du Brevet Professionnel Responsable d'Entreprise Agricole, diplôme de niveau IV, reconnu par l'Etat et inscrit au RNCP. La formation est composée de plusieurs modules :

- Introduction à la mycologie et aux champignons comestibles
- Conditions de croissance et choix des espèces
- Techniques de culture en intérieur
- Techniques de culture en plein air
- Gestion des maladies et des ravageurs
- Commercialisation

Modalités pédagogiques

Cours théoriques en distanciel (modalité asynchrone). Travaux pratiques durant les périodes en entreprise. Des plans d'accompagnement peuvent être sollicités pour les personnes en situation de handicap (prendre contact avec la référente handicap au 01.60.62.33.33).

Modalités d'évaluation

Cette UCARE donne lieu à une évaluation orale et pratique, validée en interne par des formateurs experts.

Dispositions particulières

Déplacements à votre charge à prévoir sur les lieux de pratique

Restauration possible sur place



Modalités d'entrée en formation

(sous réserve de places disponibles)

1. Dossier d'inscription en ligne :

 campus-bougainville.fr

2. Remplir le dossier d'inscription

3. Envoyer le dossier par mail à cfppa-rungis-academie@educagri.fr

3. Réunion d'information en visioconférence

Les financements

En tant que salarié ou demandeur d'emploi, votre formation peut-être financée par le CPF + abondement complémentaire personnel ou abondement complémentaire France Travail mais également prise en charge par France Travail ou financement individuel (1400€ parcours complet).

Personnel ou France Travail : contacter notre service administratif par e-mail : cfppa-rungis-academie@educagri.fr

Compte CPF : rendez-vous directement sur le site <https://www.moncompteformation.gouv.fr>

Pré-requis

- ✓ Pas de pré-requis

Public ciblé

- ✓ Demandeurs d'emploi, salariés, adultes en reconversion (+ de 18 ans), apprenants en BPREA

Pour obtenir plus de renseignements, vous pouvez contacter :

**M. Eric GAUTUN**

Directeur

cfppa-rungis-academie@educagri.fr

Chiffres clés

Taux de satisfaction : pas de données

Durée de formation

- 🕒 28 heures à distance (modalité asynchrone)
- 🕒 42 heures en entreprise

Période : 18/11/2024 au 27/06/2025 (1 session/an)

Délai moyen d'accès à la formation : entretien dans les 30 jours qui suivent le 1er contact

Lieu d'inscription :

CFPPA Rungis Bât H5, 102 rue de la Tour 94516 Rungis Cedex

Tél. : 01.85.00.15.15 cfppa-rungis-academie@educagri.fr

Lieu de la formation : plateaux pédagogiques à Paris

Mise à jour le : 09/09/2024