



FLEURISTE

BP
BREVET PROFESSIONNEL
RNCP n°4551

CONTEXTE PROFESSIONNEL

Le titulaire du Brevet Professionnel Fleuriste est un ouvrier qualifié qui participe à la gestion du point de vente et qui peut poursuivre son parcours vers un Brevet Technique des Métiers Fleuriste (niveau 4).

Le fleuriste travaille les végétaux, fleurs coupées, plantes vertes et toutes sortes de matériaux, fil de fer perles, rubans, laines, feutrine pour réaliser des créations originales pour toutes les occasions de la vie.

Ce métier nécessite de bonnes aptitudes manuelles, le goût de l'esthétique, de la créativité et un bon sens relationnel.

OBJECTIFS

- ✓ Etre capable de concevoir, réaliser des bouquets, compositions florales et arrangements de différentes natures.
- ✓ Etre capable de vendre les bouquets et tous les produits réalisés.
- ✓ Etre capable de gérer les stocks, les approvisionnements, les commandes.
- ✓ Etre capable de participer à l'organisation du point de vente.
- ✓ Etre capable d'encadrer une à deux personnes.

DUREE DE LA FORMATION – DELAI D'ACCES

Le délai moyen d'accès à la formation se situe entre 1 et 4 mois. La formation se déroule sur 2 années en alternance - aménagements possibles : se renseigner au CFA. La durée moyenne par année de formation est de 12 semaines au CFA.

TARIFS

Le coût de la formation est pris en charge par l'OPCO de l'entreprise dans le cadre de l'apprentissage. Autres situations : nous consulter.

MODALITES DE LA FORMATION

- Contrat d'apprentissage
- Contrat de professionnalisation
- Formation Continue (par module ou en totalité)
- Autres : nous consulter.

MODALITES DE VALIDATION

Les évaluations finales comportent :

- des épreuves ponctuelles écrites et orales
- des épreuves de production

Délivrance d'un diplôme de niveau 4 - RNCP n°4551.

PUBLICS ET CONDITIONS D'ACCES

Prérequis : être titulaire du CAP Fleuriste.

Autres publics : nous consulter.

Effectif minimum par classe : 6 apprenants.
Effectif maximum par classe : 16 apprenants.

Cette formation est accessible aux personnes en situation de handicap.



LIEU ET DATES

Lieu :

La formation se déroule au CFA d'Eschau.

Dates :

Se renseigner auprès du CFA.

CONTACTS

CFA

21 rue des fusiliers marins - BP 30415
67412 Eschau Illkirch Cedex

Anaïs TURAN / Raphaël SCHNEIDER
Développeurs de l'apprentissage

03 88 59 00 80
developpeurs67@cm-alsace.fr

cfa.eschau@cm-alsace.fr

www.cfa-eschau.fr - www.cm-alsace.fr



www.facebook.com/cfaeschau



www.instagram.com/cfa_eschau

Taux de réussite

1

Taux de satisfaction

79%

Taux d'insertion professionnelle

88%

La 1^{ère} session d'examen se déroulera en juin 2022.



18-01
Nov. 2020



PROGRAMME

MODULES PROFESSIONNELS

- Travaux pratiques
- Technologie
- Botanique
- Commercialisation et négociation
- Gestion de l'entreprise
- Arts appliqués à la profession et histoire de l'art

MODULES GENERAUX

- Expression française et ouverture sur le monde
- Langue vivante étrangère

METHODES PEDAGOGIQUES

- Formation effectuée prioritairement en présentiel et en e-formation.
- Formation appliquée par une pédagogie par objectifs.
- Méthodes actives utilisées : travaux de groupes, exposés, visites d'entreprises, simulations, jeux de rôle, vidéo...
- Alternance entreprise / centre de formation.

MODALITES D'EVALUATION

- Positionnement en début de formation pour favoriser l'individualisation du parcours.
- Évaluations formatives :
 - quizz, QCM
 - exercices pratiques
 - présentation morale
 - évaluation par l'entreprise et en entreprise

INTERVENANTS

L'équipe pédagogique est constituée d'experts et de professeurs diplômés.

EQUIPEMENT TECHNIQUE

- Ateliers aux normes.
- Matériels et équipements adaptés.
- Parc informatique : PC, tableaux interactifs, classes mobiles, vidéoprojecteurs, accès à internet.
- Centre de ressources & espace de travail.



Crédit photo : GettyImages-1212819526 et shutterstock_785354407

[Conditions générales
de vente](#)



*Corporation
des
Artisans Fleuristes
du Haut-Rhin*



CFA ESCHAU

APPRENTI-ARTISAN.ALSACE

• FLEURISTERIE • BOIS • BOULANGERIE •
• PÂTISSERIE • CHOCOLATERIE •
• GLACERIE • CONFISERIE •
• BOUCHERIE • CHARCUTERIE • TRAITEUR •
• PROTHÈSE DENTAIRE •
• FACTURE D'ORGUES • MÉTIERS D'ART •

