



Quelques possibilités de perfectionnement :

- Formation modulaire de perfectionnement dans les centres de formation et de vulgarisation
- Brevet fédéral de chef/cheffe d'exploitation
- Maître maraîcher / maîtresse maraîchère EPS
- Maturité professionnelle
- Agrotechnicien/agrotechnicienne et agro-commerçant/agrocommerçante ES
- Bachelor et master ES en horticulture et en agronomie



Les tâches d'un maraîcher et d'une maraîchère

Culture de jeunes plants : semis, mise en pots, arrosage, protection phytosanitaire, conduite du climat

Semis et plantation : labourer, herser, semer, planter

Soins : biner, épandre des engrais, protéger et attacher les plantes, arroser, surveiller les cultures

Récolte : récolte manuelle, utilisation de machines de récolte, transport

Stockage : stocker et déstocker, réfrigérer, humidifier

Préparation : laver, trier, emballer, étiqueter

Technique : mesurer, conduire, entretenir

Vente : calculer, soumettre des offres, établir les documents de livraison, livrer

Administration : traitement des commandes, enregistrements, informatique

Organisation : planification des cultures, gestion du produit, assurance de la qualité

Gestion du personnel : préparation du travail, conduite de groupes

Informations supplémentaires sur la profession et les possibilités de perfectionnement

Union maraîchère suisse
Belpstrasse 26, 3007 Berne
Tél. 031 385 36 20, courriel: info@gemuese.ch

Plus d'information sur

www.legume.ch/formation
www.agri-job.ch



Contenu: UMS
Illustrations: tricolline, UMS
Graphique: tricolline
Publication: Janvier 2017



*Nous apportons
les légumes frais dans
votre assiette !*



MARAÎCHER/ÈRE CFC

www.legume.ch/formation

Maraîcher / maraîchère CFC

PROFIL DE LA PROFESSION

Les maraîchers et maraîchères produisent les légumes les plus divers. Cela demande beaucoup de travail et une bonne planification jusqu'à ce que les carottes fraîches, les tomates, les salades etc. se retrouvent dans nos assiettes. Les maraîchers et maraîchères préparent le sol, sèment les graines directement dans le sol ou cultivent des jeunes plants et soignent les cultures. Le cycle de travail se termine avec la récolte, la préparation et la vente des légumes. Aimer la nature et s'intéresser à la technique, aux machines modernes et à l'informatique sont les conditions pour pratiquer ce métier aussi varié que passionnant.

3100 exploitations maraîchères suisses produisent aujourd'hui près de 410 000 tonnes de plus de 100 variétés différentes de légumes. Un peu plus de la moitié des légumes vendus par année chez nous proviennent donc de Suisse.



FORMATION ET DIPLÔME

La formation dure trois ans et débouche sur un certificat fédéral de capacité (CFC). Elle peut être complétée par une maturité professionnelle.

- La formation pratique est suivie sur une ou plusieurs exploitations maraîchères.
- La formation théorique est donnée en blocs dans l'une des trois écoles professionnelles suivantes : Châteauneuf près de Sion (VS) pour la Suisse occidentale, INFORAMA Seeland à Anet (BE) pour la Suisse alémanique et Mezzana pour le Tessin.

SPECIALISATION : AGRICULTURE BIOLOGIQUE

Tu t'intéresses particulièrement à la nature, à la préservation des ressources, aux auxiliaires naturels et aux cycles fermés ? Si oui, tu pourras te spécialiser en agriculture biologique dans le cadre de la formation.



Je choisis

*un métier
d'avenir !*

POSSIBILITÉS DE PERFECTIONNEMENT

Après la formation initiale de trois ans, les maraîchers et maraîchères peuvent suivre une formation modulaire de perfectionnement. Des sujets tels la rentabilité de l'exploitation, le marketing, la conduite du personnel ou encore les compétences personnelles et méthodologiques sont abordés et approfondi dans ce cadre. Les personnes ayant suivi avec succès tous les modules obligatoires ainsi que les modules facultatifs requis, peuvent passer l'examen professionnel ou, sur cette base, l'examen de maîtrise en culture maraîchère.

