



AGRICAMPUS HYERES CFPPA

Stages courts apiculture

CFPPA Hyères

Formation de 2 à 10 jours





INITIATION à L'APICULTURE : 5 JOURS

Objectifs : Ce stage est ouvert aux apiculteurs souhaitant perfectionner leurs connaissances.

Contenu : Le matériel ; La réglementation ; Le fonctionnement de la ruche ; Les produits de la ruche.

BOTANIQUE : 4 JOURS (+1 JOUR OPTIONNEL DE SORTIE)

Objectifs : Se former à la reconnaissance des plantes mellifères et apprendre à installer un atelier de production de pollen sur l'exploitation.

Contenu : Généralités plantes mellifères ; Éléments de botanique ; Reconnaissance ; Production de pollen sur l'exploitation.

POLLINISATION POUR UNE ENTREPRISE DE MARAÎCHAGE, D'ARBORICULTURE ET/OU DE GRANDES CULTURES : 10 JOURS (Se compose des formations Botanique + sortie botanique + pollinisation)

Objectifs : Assurer une prestation de service de pollinisation pour les entreprises en maraîchage, arboriculture et/ou grandes cultures.

Contenu :

- Évaluer le potentiel de pollinisation des ruches sur les parcelles à polliniser.
- Assurer la transhumance et la mise en place des colonies tout en respectant le contrat de pollinisation.
- Tous les supports seront abordés, autant le maraîchage sous serres ou plein champs, qu'en arboriculture et grandes cultures sur le terrain.

Éligible au CPF

ELEVAGE DE REINES / 5 JOURS

Objectifs : Perfectionner ses connaissances sur les méthodes et les techniques spécifiques d'élevage.

Contenu :

- Présentation du matériel spécifique à l'élevage de reines et du vocabulaires techniques.
- Rappel de biologie et comportement de l'abeille.
- Méthodes d'élevage, de greffage et d'introduction de reines.
- Constitution d'un planning d'élevage, contrôle de la fécondation et des naissances en nucléi, ruchettes ou ruches.

MODALITÉS D'ADMISSION

La formation est ouverte à tout public, elle est assurée par un formateur et des intervenants professionnels de l'apiculture.

MODALITÉS DE VALIDATION

Une attestation de suivi est délivrée en fin de formation.

Dossier d'inscription à retirer au Centre ou sur le site Internet.

Les délais d'accès à la formation peuvent varier selon la date de la demande. Contactez nous pour plus d'information.



TARIFS & MODES DE FINANCEMENT

Chaque parcours de formation est individualisé. Il est adapté à la situation de chacun. Selon votre statut, votre formation peut-être prise en charge par un des différents dispositifs existants.

Pour plus d'information, merci de nous contacter.

10€/heure

10 jours : 700€

5 jours : 350€

3 jours : 210€

2 jours : 140€

PATHOLOGIE APICOLE : 5 JOURS

TECHNICIEN SANITAIRE APICOLE : 10 JOURS

Objectifs : Perfectionner ses connaissances en pathologie apicole pour appliquer une méthode de lutte appropriée dans le respect de l'environnement et pour la protection de l'abeille.

Contenu :

- Notions de microbiologie (bactéries, virus, autre micro-organismes) et choix des abeilles.
 - Inspection du rucher et conduite à tenir en prévention des maladies.
 - Les facteurs qui favorisent le développement des maladies et les modes de transmission.
-

TRANSFORMATION DES PRODUITS DE L'ENTREPRISE APICOLE : 5 JOURS

Objectifs : Étude et réalisation de différentes pâtisseries à base des produits de la ruche. Organisation de la transformation, de la réalisation à la commercialisation. Gestion de la traçabilité.

Contenu :

- Réglementation en matière d'hygiène alimentaire.
- Analyse des risques liés à une insuffisance d'hygiène.
- Utilisation du guide des bonnes pratiques.

Éligible au CPF

GELEE ROYALE : 2 JOURS

Objectifs : Perfectionner ses connaissances sur les méthodes et les techniques spécifiques de gelée royales et de l'élevage des mâles.

Contenu :

- Élaboration et caractéristiques de la gelée royale.
 - Technique de production, condition de développement d'un atelier de gelée royale.
 - Filières marché, hygiène et sécurité encadrant le produit.
 - Intégration de l'atelier de gelée royale sur l'exploitation.
 - Présentation du matériel spécifique à l'élevage de reines et du vocabulaire technique.
-

ANALYSES SENSORIELLES ET TECHNOLOGIES DES MIELS : 3 JOURS

Objectifs : Être capable de juger objectivement un miel et en connaître sa technologie.

Contenu :

- Généralités sur les constituants d'un miel, ses propriétés et ses qualités bioalimentaires.
 - Présentation de l'analyse sensorielles et découverte des organes des sens.
 - Enseignement des techniques de récoltes, filtration, décantation, cristallisation dirigée et conservation du miel.
-

MOYENS PÉDAGOGIQUES

- Salles de classe équipées : ordinateurs portables, vidéoprojecteur, écrans, etc.
- Accès Internet Wifi gratuit et illimité.
- Centre de documentation et d'information.
- Salle multimédia.
- Rucher pédagogique.
- Miellerie : Salle d'extraction et de mise en pot.
- Laboratoire et salle de dégustation.
- Cuisine pédagogique.

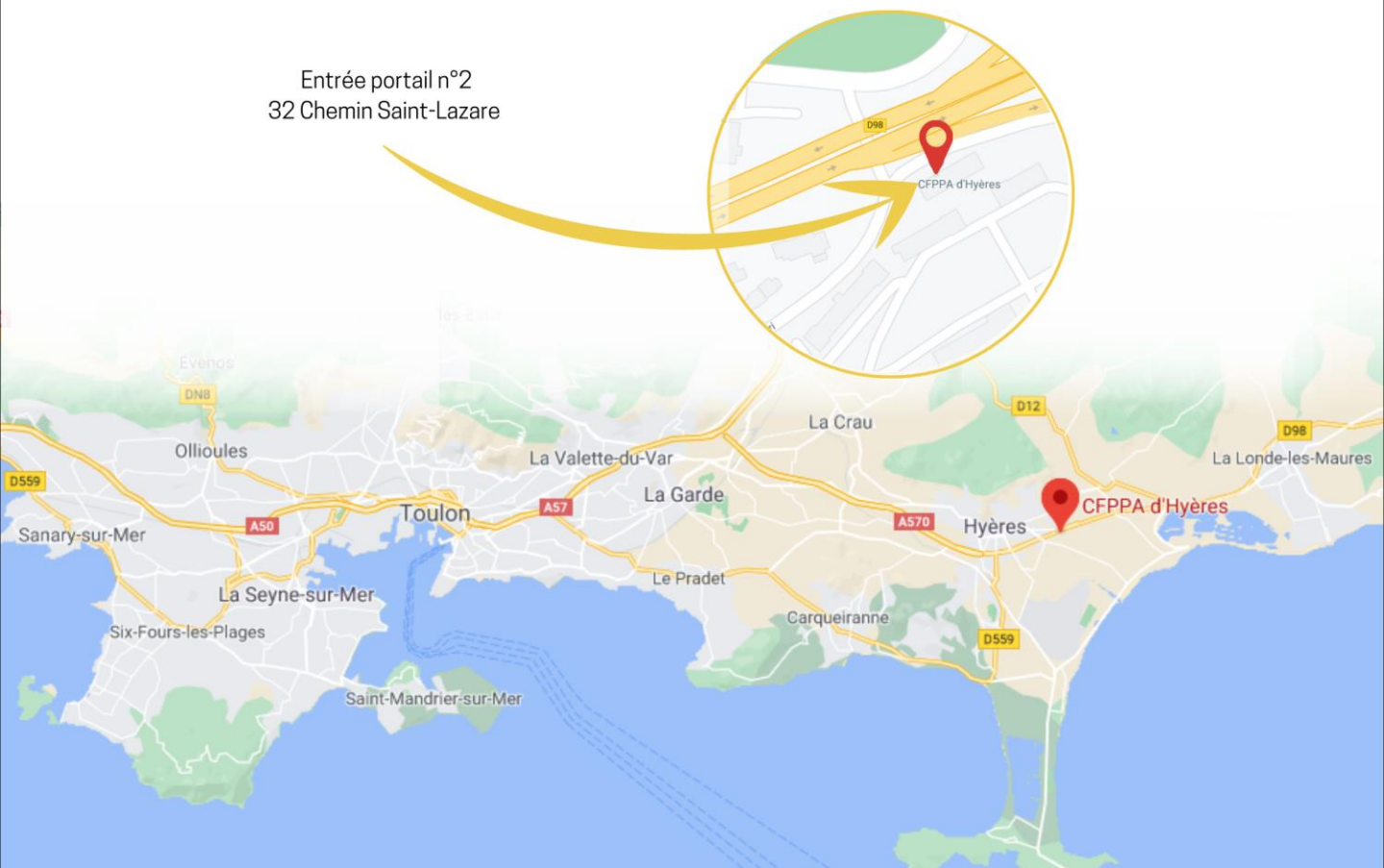
VOUS ÊTES EN SITUATION DE HANDICAP

Le CFPPA de Hyères adapte votre parcours de formation et les moyens pédagogiques pour vous accompagner tout au long de votre formation.

Pour plus d'information, merci de contacter notre référent handicap.

marie.michalak@educagri.fr - 04.94.00.55.55

Entrée portail n°2
32 Chemin Saint-Lazare



ACCÈS & TRANSPORT

Le centre de formation est accessible par les transports en commun : ligne 39 arrêt Agricampus, ligne 66 et 102 arrêt Skate Park, gare ferroviaire de Hyères à 5 minutes en bus.

Un parking est à disposition des apprenants au sein du centre de formation.

Pour plus d'information, merci de nous contacter.

RESTAURANT & HÉBERGEMENT *(Frais à la charge de l'apprenant)*

Le CFPPA de Hyères dispose d'un internat de 25 chambres (individuelles ou collectives, meublées avec lavabo) et d'un restaurant scolaire.

Pour plus d'information, merci de nous contacter.



32, Chemin Saint-Lazare
83400 Hyères



www.agricampus.com



04.94.00.55.55



[agricampus](https://www.facebook.com/agricampus)



cfppaformations@agricampus.fr



[agricampusvar](https://www.instagram.com/agricampusvar)



FICHE D'INSCRIPTION

Photo
Obligatoire

Formation souhaitée :

Vous êtes priés de remplir cet imprimé avec le plus grand soin.

Merci de joindre une photocopie de votre carte d'identité en cours de validité ou de votre passeport ainsi que la copie de votre attestation de sécurité sociale. La copie de vos diplômes certifiée conforme par vos soins et la fiche de prescription de la part de la mission locale ou du pôle emploi, toute fiche incomplète et sans les documents demandés ne pourra être recevable.

COORDONNEES DU DEMANDEUR

NOM : Prénoms : NOM de jeune fille :

Adresse :

Code Postal : Ville :

Tél fixe : Tél portable : Email :

Date de naissance : Lieu de naissance :

Département de naissance : Nationalité :

SITUATION FAMILIALE

Célibataire Marié Autre (A préciser)

Profession du conjoint : Nbre d'enfants à charge :

N° SS ou MSA :

Adresse caisse

SS ou MSA :

SITUATION PROFESSIONNELLE

Pour que vous ayez une prise en charge optimum (rémunération et financement de la formation), veuillez remplir avec précision le questionnaire ci-dessous

Niveau d'études : Date de fin de scolarité :

Diplômes obtenus :

Etes-vous ? Salarié Demandeur d'emploi Reconnu travailleur handicapé

Etes-vous inscrit au Pôle Emploi ? Oui Non Si oui, date d'inscription :

N° Identifiant :

Percevez-vous des indemnités ? Oui Non Si oui, lesquelles : ARE RSA Autres :

Coordonnées du Pôle Emploi dont vous dépendez :

Coordonnées de la Mission Locale (pour les jeunes de – de 26 ans) :

DETAIL DES ACTIVITES EXERCEES DEPUIS LA FIN DE VOTRE SCOLARITE

Indiquer la date de votre 1^{er} emploi et l'activité : _____ . Eventuellement joindre un CV détaillé.

Dates		Type de contrat*	Motif de rupture	Secteur d'activité
Du	Au			

* CDI, CDD, Contrat de qualification, contrat de professionnalisation, contrat d'apprentissage, intérim, saisonnier,

Dernière activité professionnelle et date :

MOTIVATIONS

Pour quelles raisons désirez-vous faire cette formation ?

Avez-vous un emploi ou un projet après la formation ?

Durant le stage je souhaite être hébergé : Oui Non

En cas de maladie ou d'accident au cours du stage, personne à prévenir :

Téléphone :

Fait à _____ le _____

Signature