



FLEURISTE

BTM

BREVET TECHNIQUE DES MÉTIERS
RNCP n°1475

CONTEXTE PROFESSIONNEL

Le titulaire du Brevet Technique des Métiers Fleuriste (niveau 4) est un ouvrier qualifié qui participe à la gestion du point de vente. Cette formation, complémentaire au Brevet Professionnel Fleuriste, a pour objectif de tendre vers l'excellence professionnelle.

Elle permet ainsi, de développer l'ensemble des compétences professionnelles et managériales d'équipe.

Le titulaire du Brevet Technique des Métiers peut poursuivre son parcours vers un Brevet de Maîtrise Fleuriste (niveau 5).

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 et réaliser des bouquets, des compositions du plus simple au plus complexes.
- ✓ Etre capable de choisir, sélectionner les végétaux, les matériaux, les supports adaptés aux créations.
- ✓ Etre capable d'organiser et de gérer un point de vente.
- ✓ Etre capable de maîtriser les différentes fonctions liées à la gestion et au management d'une entreprise.

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°1475.

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

50%

Taux de satisfaction

79%

Taux d'insertion professionnelle

68%



19-01
Nov. 2020



PROGRAMME

MODULES PROFESSIONNELS

- Production
- Technologie
- Botanique

MODULES GÉNÉRAUX

- Innovation et commercialisation
- Gestion des coûts de fabrication
- Organisation du travail
- Animation d'équipe
- Langue vivante professionnelle

MÉTHODES PÉDAGOGIQUES

- 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.

MODALITÉS D'ÉVALUATION

- Positionnement en début de formation pour favoriser l'individualisation du parcours.
- Évaluations formatives :
 - quizz, QCM
 - exercices pratiques
 - présentation orale
 - 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 •

