

Maraîcher/-ère CFC



Nature des tâches

Les maraîchères et maraîchers produisent les sortes de légumes les plus diverses, en plein air ou sous structures protégées. Les serres sous verre ou sous films sont aujourd'hui équipées de technologies de pointe afin d'atteindre des résultats optimaux : chauffage, ventilation, fertilisation et irrigation sont pilotés électroniquement. Les maraîchères et maraîchers sont très proches de la nature. Ils travaillent la terre, sèment, cultivent les jeunes pousses, nourrissent et soignent les cultures. La lutte contre les ravageurs et les mauvaises herbes devient de plus en plus importante, par exemple avec des moyens naturels (larves, insectes utiles...). Les légumes sont récoltés tous les jours, préparés pour la vente et livrés.

Conditions d'admission

Scolarité obligatoire achevée.

Amour de la nature, des plantes, bonne constitution, don d'observation, habileté dans la manipulation de machines et d'appareils.

Formation

Formation professionnelle initiale de 3 ans dans une exploitation maraîchère. Les cours professionnels ont lieu en cours-blocs à Sion VS, Ins BE ou Mezzana TI. Les cours interentreprises complètent la formation pratique.

Pour les personnes ayant déjà obtenu un CFC dans le champ professionnel de l'agriculture, la formation dure 1 an.

Pour la formation professionnelle initiale de 2 ans avec attestation fédérale, voir agropraticien/ne.

Perspectives

Un programme de cours modulaires est proposé dans les centres de formation professionnelle, en collaboration avec l'union maraîchère.

Chef/fe d'exploitation maraîcher/-ère ou horticulteur/-euse avec brevet fédéral.

Examen professionnel supérieur (maîtrise) de maraîcher/-ère diplômé/e.

Formation de technicien/ne ES en agriculture, d'ingénieur/e BSc HES en agronomie ou d'ingénieur/e BSc HES en horticulture.