

# SANTÉ ART FLORAL BEAUTÉ

## BP FLEURISTE

*" Je suis doté(e) d'un esprit créatif et artistique..."*

## CONTACT

[contact.sca-jeune@grenoble.cci.fr](mailto:contact.sca-jeune@grenoble.cci.fr)  
04 76 28 26 98

### PUBLIC

Il faut être **âgé de 15 à 29 ans** au début du contrat d'apprentissage.

### PREREQUIS

#### Pour un accès en apprentissage

Etre titulaire du CAP Fleuriste

Aucune limite d'âge si l'apprenti est reconnu travailleur handicapé.

### DUREE ET MODALITE DE LA FORMATION

Formation de 800 heures sur 2 ans maximum.

Alternance : 1 semaine sur 3 en centre de formation.

Classe de 12 à 15 alternants en moyenne.

### MOYENS ET METHODES PEDAGOGIQUES

Salle de Travaux Pratiques pour l'art floral.

Centre de ressources : documentations, annales, sujets d'examens.

Salles informatiques

Le 1er équipement professionnel est fourni au démarrage de la formation.

### NATURE DU DIPLOME

Examen de l'Éducation nationale de niveau 4, en fin de 2e année RNCP 36005.

Nom du certificateur : Ministère de l'Éducation et de la Jeunesse

Date de début certification : 5/11/2021

### MODALITÉ D'ÉVALUATION

Examen en fin de formation.

## OBJECTIFS OPERATIONNELS

#### **S'informer, communiquer :**

- Collecter, sélectionner et stocker les informations
- Transmettre des informations, rendre compte
- Assurer l'accueil du client, identifier ses besoins

#### **Organiser et gérer :**

- Gérer les produits
- Planifier les activités
- Animer et encadrer le personnel
- Développer la vente des produits et des services
- Participer à la gestion de l'entreprise

#### **Concevoir et mettre en œuvre :**

- Conseiller et vendre des produits et des services
- Concevoir des travaux floraux créatifs et esthétiques dans le respect des styles et des techniques en tenant compte de l'image du magasin et de la clientèle.

#### **Contrôler :**

- Evaluer la satisfaction de la clientèle
- Apprécier l'efficacité d'une technique, d'un résultat
- Evaluer le travail du personnel

## MATIERES ENSEIGNEES

#### **Enseignement professionnel :**

- Travaux pratiques
- Technologie professionnelle
- Botanique
- Reconnaissance florale
- Vente-conseil
- Techniques commerciales
- Gestion de l'entreprise
- Dessin d'art appliqué à la profession
- Environnement économique juridique et social

#### **Enseignement général :**

- Expression française et connaissance du monde

## Et après : POURSUITE DE FORMATION ET DEBOUCHES

#### **Poursuite d'étude :**

Brevet de maîtrise fleuriste

Le titulaire du brevet professionnel fleuriste exerce son activité dans les secteurs suivants

- prioritairement chez un détaillant spécialisé
- dans un rayon spécialisé d'un commerce polyvalent
- dans une entreprise de décoration.

## CANDIDATURE ET DELAI D'ACCES

Vous pouvez candidater à partir du mois de janvier jusqu'au 30 novembre en vous connectant sur notre site : [www.imt-grenoble.fr](http://www.imt-grenoble.fr) onglet CANDIDATER.

### Ce qui vous permet de bénéficier d'offres de contrats de nos entreprises partenaires.

Le démarrage de la formation se fera sur le 1<sup>er</sup> trimestre de l'année.  
Inscription sous réserve de place disponibles à la signature d'un contrat avec un employeur.  
Le calendrier sera fourni après inscription définitive.  
Le Service Conseil Alternance de l'IMT accompagne les jeunes et les entreprises dans la signature d'un contrat d'apprentissage.

## HÉBERGEMENT

### OUVERT DU LUNDI AU VENDREDI.

Une superficie d'environ 3 500 m<sup>2</sup> :

- 2 niveaux sont réservés à la colocation, soit 4 appartements de 4 personnes avec kitchenette et coin repas,
- les 6 autres niveaux sont répartis en chambres simples, doubles ou multiples, avec des pièces d'eau et coin bureau,
- des chambres individuelles sont également prévues pour personne à mobilité réduite.

- Un accès Wifi gratuit.  
- Un espace détente /salon télévision à chaque étage.  
- Un accueil bagagerie au rez-de-chaussée.

## COUT DE LA FORMATION

Formation gratuite et rémunérée sous contrat d'apprentissage ou contrat de professionnalisation.  
Prise en charge par l'OPCO de l'entreprise.

## RESTAURATION

La restauration comprend :

- 1 self,
- 1 cafétéria,
- 1 espace bar pour les petits déjeuners et cafés.

Ouverture également pour les internes en soirée.

## HANDICAP / ACCESSIBILITÉ

### Toutes nos formations sont accessibles aux personnes en situation de handicap.

Des chambres individuelles à l'hébergement sont prévues pour personne à mobilité réduite.

**Pour plus d'informations merci de consulter notre site, rubrique formation et handicap.**



## LES TAUX ET RATIOS

Les taux et les ratios de la formation sont disponibles sur site de l'IMT- Rubrique Taux et Ratios.