Catalogue UCARE

BP REA

7 UC à valider pour l'obtention du BP REA…

UC1 : Se situer en tant que professionnel

- Sciences
- Territoire
- Politiques agricoles
- Expression
- Mathématiques

UC2 : Piloter le système de production

- Diagnostic global
- Gestion du travail
- Projet

UC3 : Conduire le processus de production dans l'agroécosystème

2 productions au choix (1 production principale évaluée à partir d'une ferme de stage, 1 production secondaire non évaluée) :

- Production laitière (bovin-ovin-caprin)
- Production d'animaux de boucherie (bovin-ovin)
- Production horticole (maraîchage-PPAM)
- Production arboricole (fruits)

UC4 : Assurer la gestion technico-économique, financière et administrative de l'entreprise

- Gestion

UC5 : Valoriser les produits ou services de l'entreprise

- Commercialisation

…dont 2 UCARE

UC6 : UCARE 1

1 UCARE au choix :

- Conduire un atelier apicole
- Transformer ses produits laitiers
- Transformer ses fruits et légumes
- Concevoir un système de production en permaculture
- Conduire un atelier plants et semences horticoles

UC7 : UCARE 2

1 UCARE au choix :

- Conduire une activité de cueillette de plantes sauvages
- Conduire un atelier apicole
- Transformer ses produits laitiers
- Transformer ses fruits et légumes
- Concevoir un système de production en permaculture
- Conduire un atelier plants et semences horticoles

SOMMAIRE

- 1. Conduire un atelier apicole
- 2. Transformer ses produits laitiers
- 3. Transformer ses fruits et légumes
- 4. Concevoir un système de production en permaculture
- 5. Conduire un atelier plants et semences horticoles
- 6. Conduire une activité de cueillette de plantes aromatiques, à parfum et médicinales en milieu naturel

1. Conduire un atelier apicole

Programme prévisionnel :

Objectifs pédagogiques du module	Contenu
Connaître la biologie et le cycle de l'abeille en vue de la création d'un atelier apicole	Systèmes biologiques de l'abeille, organisation sociale et distribution du travail
	Cycle naturel de l'abeille
	Essaimage, reproduction
	Alimentation
Conduire un atelier apicole	Conduite technique d'une saison apicole
	Choix des ruches, du matériel et des équipements
	Choix des emplacements de ruchers
	Calendriers de floraison et principales miellées
	Elevage et sélection
Gérer les pathologies et la conduite sanitaire de l'atelier apicole	Pathologies de l'abeille (connaissance, diagnostic, traitement, suivi)
	Incidences humaines et naturelles
	Gestion des nourrissements
Valoriser les produits de la ruche	Les différents produits de la ruche (miel, pollen, gelée royale, propolis…)
	Récolte, transformation, conservation
	Environnement technico-professionnel et administratif

Méthodes pédagogiques :

- Apports en salle, échanges à partir de cas concrets et de l'expérience de l'apiculteur formateur
- Visites de ruches avec observations et travaux pratiques sur le terrain, visite de ferme accueillant des ruches, visite de miellerie
- Le matériel de protection pour l'observation des ruches est fourni par l'ESA (vareuses, gants)

Lieu :

ESA
55, Rue Rabelais
B.P. 30748
49007 ANGERS Cedex 01
Tél. : 02 41 23 55 55

Date(s) :

- Du 4 au 8 octobre 2027 (date prévisionnelle à confirmer, ouverture sous réserve d'un nombre suffisant d'inscrits)

UC correspondante : UC6 (UCARE 1) ou UC7 (UCARE 2)

Formateur responsable de l'UCARE : Anthony MARCHESI

Conditions de réalisation : Réaliser avant ou après l'UCARE 5 jours de stage chez un apiculteur. Ils vous permettront de réaliser un court dossier de synthèse pour l'évaluation.

Durée de stage minimum (au total) : 10 semaines (stage UCARE inclus)

Durée de stage maximum (au total) : 12 semaines hors stage UCARE = 13 semaines stage UCARE inclus

2. Transformer ses produits laitiers

Programme prévisionnel :

Objectifs pédagogiques du module	Contenu
Elaborer des process de fabrication de produits laitiers	Identification des étapes de la fabrication d'un produit choisi et mise en relation avec les phénomènes technologiques à l'œuvre à l'aide d'un diagramme de fabrication
	Description et justification du rôle des contrôles effectués
	Identification des dangers et des mesures préventives sur une étape du diagramme selon une méthode de type HACCP
	Présentation et justification des Bonnes Pratiques d'Hygiène mises en œuvre
Concevoir et organiser un atelier de transformation des produits de l'entreprise dans le respect des règles d'hygiène et de sécurité	Connaissance des fondements réglementaires de la maîtrise sanitaire et des règles concernant l'étiquetage du produit choisi
	Justification de l'importance de la traçabilité et de la gestion des produits non-conformes
	Caractérisation des éléments de conception des locaux et de choix des équipements et justification de leur importance dans le processus de fabrication Prise en compte des règles de sécurité

Méthodes pédagogiques :

- Travaux pratiques en laboratoire de transformation (exemples : fromage, yaourt, beurre, fromage blanc…)
- Apports en salle, échanges à partir de cas concrets, exercices et travaux de groupe

Lieux :

Le lundi : **ESA** **55, Rue Rabelais** **B.P. 30748** **49007 ANGERS Cedex 01** Tél. : 02 41 23 55 55	Le mardi, mercredi, jeudi, et vendredi : **Travaux pratiques en laboratoire** C'est Bio l'Anjou 56 avenue d'Angers 49190 ROCHEFORT-SUR-LOIRE

Date(s) :

- Du 13 au 17 mars 2028 (date prévisionnelle à confirmer, ouverture sous réserve d'un nombre suffisant d'inscrits)

UC correspondante : UC6 (UCARE 1) ou UC7 (UCARE 2)

Conditions de réalisation : Parmi les semaines de stage réalisées dans le cadre du BP REA, effectuer 5 jours (minimum) sur une ferme comportant un atelier de transformation, ou dans un atelier de transformation hors d'une exploitation. Ce stage peut être effectué avant ou après la semaine d'UCARE.

Durée de stage minimum (au total) : 10 semaines (stage UCARE inclus)

Durée de stage maximum (au total) : 12 semaines hors stage UCARE = 13 semaines stage UCARE inclus

3. Transformer ses fruits et légumes

Programme prévisionnel :

Objectifs pédagogiques du module	Contenu
Elaborer des process de fabrication	Identification des étapes de la fabrication d'un produit choisi et mise en relation avec les phénomènes technologiques à l'œuvre à l'aide d'un diagramme de fabrication
	Description et justification du rôle des contrôles effectués
	Identification des dangers et des mesures préventives sur une étape du diagramme selon une méthode de type HACCP
	Présentation et justification des Bonnes Pratiques d'Hygiène mises en œuvre
Concevoir et organiser un atelier de transformation des produits de l'entreprise dans le respect des règles d'hygiène et de sécurité	Connaissance des fondements réglementaires de la maîtrise sanitaire et des règles concernant l'étiquetage du produit choisi
	Justification de l'importance de la traçabilité et de la gestion des produits non-conformes
	Caractérisation des éléments de conception des locaux et de choix des équipements et justification de leur importance dans le processus de fabrication Prise en compte des règles de sécurité

Méthodes pédagogiques :

- Travaux pratiques en laboratoire de transformation (exemples : tartinade, ratatouille, soupe, compote, confiture, sirop, pickles, chutney, conserves de légumes…)
- Apports en salle, échanges à partir de cas concrets, exercices et travaux de groupe

Lieu :

ESA
55, Rue Rabelais
B.P. 30748
49007 ANGERS Cedex 01
Tél. : 02 41 23 55 55

Date(s) :

- Mars-avril 2028 (date prévisionnelle à confirmer, ouverture sous réserve d'un nombre suffisant d'inscrits)

UC correspondante : UC6 (UCARE 1) ou UC7 (UCARE 2)

Conditions de réalisation : Parmi les semaines de stage réalisées dans le cadre du BP REA, effectuer 5 jours (minimum) sur une ferme comportant un atelier de transformation, ou dans un atelier de transformation hors d'une exploitation (exemple : conserverie). Ce stage peut être effectué avant ou après la semaine d'UCARE.

Durée de stage minimum (au total) : 10 semaines (stage UCARE inclus)

Durée de stage maximum (au total) : 12 semaines hors stage UCARE = 13 semaines stage UCARE inclus

4. Concevoir un système de production en permaculture

Programme prévisionnel :

Objectifs pédagogiques du module	Contenu
Connaître les principes fondamentaux de la permaculture	Les différentes représentations et principes de la permaculture, en lien avec leur mise en application dans la méthode de design
	Systèmes actuels inspirés de la permaculture (en maraîchage, vergers, grandes cultures, élevage)
	Micromaraîchage ou maraîchage biointensif : - études de cas - vers le développement de microfermes ?
	Forêt jardin et haies multiétagées (intérêt, productivité, exemples de systèmes ancestraux, applications actuelles)
Mobiliser les stratégies liées à la permaculture autour d'un projet	Observation et analyse d'un site : échelle macro et micro, caractéristiques physiques, biologiques, aspects humains, tests de terrain, identification faune et flore…
	Application de la méthode OBREDIM
	Montage d'un projet de design à partir d'une étude de terrain
Réaliser les travaux d'un atelier en permaculture	Elaboration d'itinéraires techniques
	Mise en place du système de production permacole

Méthodes pédagogiques :

- Apports en salle, échanges à partir de cas concrets
- Visite de ferme en permaculture, visite de site avec un projet en permaculture
- Travaux de groupes

Lieu :

ESA
55, Rue Rabelais
B.P. 30748
49007 ANGERS Cedex 01
Tél. : 02 41 23 55 55

Date(s) :

- Avril-mai 2027 (date prévisionnelle à confirmer, ouverture sous réserve d'un nombre suffisant d'inscrits)

UC correspondante : UC6 (UCARE 1) ou UC7 (UCARE 2)

Formatrice responsable de l'UCARE : Valérie LEBLAN

Conditions de réalisation :

Parmi les semaines de stage réalisées dans le cadre du BP REA, effectuer 5 jours (minimum) sur une ferme en permaculture, ou sur des chantiers participatifs en permaculture. Ce stage peut être effectué avant ou après la semaine d'UCARE.

Durée de stage minimum (au total) : 10 semaines (stage UCARE inclus)

Durée de stage maximum (au total) : 12 semaines hors stage UCARE = 13 semaines stage UCARE inclus

5. Conduire un atelier plants et semences horticoles

Programme prévisionnel :

Objectifs pédagogiques du module	Contenu
Connaître l'organisation de la filière semences	Présentation de la filière semences
	Organisation de la filière
	Règlementation de la filière
	Visites d'ateliers semences chez des agriculteurs-multiplicateurs et d'entreprises de la filière
Construire des itinéraires techniques pour la production de semences et plants	Reproduction sexuée des végétaux
	Mode de reproduction et pollinisation
	Greffage
	Exemples d'itinéraires techniques
Réaliser les travaux de l'atelier de production de semences et plants	Réaliser les différents semis
	Réaliser le bouturage
	Pratique du greffage
	Pratique du repiquage
	Réaliser les opérations de récolte, extraction, séchage, tri
Préparation à l'évaluation et évaluation de l'UCARE	Présentation d'une fiche d'activité de production de semences et d'une fiche d'activité de production de jeunes plants
	Entretien d'explicitation

Méthodes pédagogiques :

- Apports en salle, échanges à partir de cas concrets
- Visites de fermes et d'entreprises de la filière semences horticoles
- Travaux pratiques

Lieu :

CNPH
43, Rue du Roi René
49250 LA MENITRE
Tél. : 02 41 45 63 95

Date(s) :

- Du 1er au 12 mars 2027 (date prévisionnelle à confirmer, ouverture sous réserve d'un nombre suffisant d'inscrits)

UC correspondante : UC6 (UCARE 1) ou UC7 (UCARE 2)

Formatrice responsable de l'UCARE : Mélissa AMOSSE

Conditions de réalisation : Etant donné que cette UCARE se réalise sur 2 semaines en présentiel, le nombre de semaines de stage minimum passe de 10 à 9 semaines. Le nombre de semaines de stage maximum reste à 12 semaines.

6. Conduire une activité de cueillette de plantes aromatiques, à parfum et médicinales en milieu naturel

Programme prévisionnel :

Objectifs pédagogiques du module	Contenu
Connaître et savoir identifier les principales plantes sauvages	Identification de plantes sauvages communes (famille, genre, espèce) à l'aide de clés de détermination et mobilisation de notions clés de botanique (vocabulaire, nomenclature…). Mise en application sur le terrain et réalisation d'un herbier.
Situer les plantes sauvages dans leur contexte et connaître les utilisations possibles	Connaissance des différentes utilisations des plantes sauvages (comestibles, médicinales, textiles, tinctoriales…).
	Les plantes bio-indicatrices : reconnaissance, interprétation.
	Identification, cueillette et préparation d'un repas à base de plantes sauvages comestibles
Savoir élaborer une stratégie de cueillette en milieu naturel de qualité et intégré dans un système	Les activités de production, de transformation, de conditionnement et de commercialisation possibles avec les plantes sauvages.
	Les points forts et points faibles de la cueillette et des différentes formes de valorisation (moyens disponibles, analyse économique, patrimonial, intérêt personnel…).

Méthodes pédagogiques :

- Apports en salle et sur le terrain, échanges à partir de cas concrets
- Travaux pratiques (préparation d'un repas à base de plantes sauvages, analyse de sol par les plantes bio-indicatrices, chantier cueillette en situation…)
- Travaux de groupes

Lieu :

ESA
55, Rue Rabelais
B.P. 30748
49007 ANGERS Cedex 01
Tél. : 02 41 23 55 55

Date(s) :

- Du 15 au 19 mai 2028 (date prévisionnelle à confirmer, ouverture sous réserve d'un nombre suffisant d'inscrits)

UC correspondante : UC7 (UCARE 2)

Formateurs responsables de l'UCARE : Lucie LOPES-FERREIRA et Noëlle PIQUET

Conditions de réalisation : Avant le démarrage de l'UCARE, avoir étudié le cours « Fonctionnement et morphologie des plantes » (VB0305) disponible sur E-campus (UC1 / Sciences, en priorisant les chapitres suivants :

- I- Qu'est-ce qu'une plante ?
- II-2-La classification actuelle des plantes
- III-Descriptions succinctes des végétaux cryptogames, notamment 3-Les Ptéridophytes
- IV-1-Généralités et classification ; 2-Savoir décrire les organes végétatifs et 3-Savoir décrire l'appareil reproducteur