



**Lycée Privé Provence Verte**  
**UFA du LEAP de Saint Maximin**  
**Unité de Formation des apprentis**  
 Chemin de Prugnon  
 83470 Saint Maximin la Sainte Baume

Tel : 04 94 86 52 93 / 07 81 68 53 81  
 mail : [tina.marchioro@cneap.fr](mailto:tina.marchioro@cneap.fr)

## Récapitulatif des métiers en apprentissage

*Apprendre & commencer à travailler.*

Découvrez le lycée sur son site internet : [www.lycee-provence-verte.fr](http://www.lycee-provence-verte.fr)  
 les élèves en parlent... et téléchargez les fiches métiers

<b>CAPa</b> Certificat d'aptitude professionnelle Agricole  2 ans	Métiers de L'Agriculture	Viticulture Horticulture (maraîchage, pépinière...) Arboriculture (olives, fruits...) Culture céréales Élevage ruminants (vache, chèvre...) zoo Élevage équin, centre équestre Élevage volailles, porc	<u>conditions :</u> avoir entre 15 et 29 ans  Les $\frac{3}{4}$ temps en entreprise <b>= 35 semaines</b>
	Crémier - Fromager	Affinage des fromages Création de recettes Approvisionnement et stockage Commercialisation et mise en avant	12 sem d'école  5 sem Congés payés
	Service aux personnes & Vente en espace rural	Auxiliaire de vie (personnes âgées et enfants) Personnel d'accueil Employé en collectivités locales (cantine, entretien) Vendeurs en milieu rural	rémunération en % du SMIC *  *voir les grilles sur les fiches métiers
<b>CS</b> certificat de spécialisation  1 an       pour 2021 :	Tracteurs & Machines agricoles	Conducteur d'engins agricoles Installateur du matériel agricole Réparateur des agroéquipements (soudure, remplacement de pièces) Technicien de service après-vente	<u>conditions :</u> avoir entre 16 et 29 ans & un diplôme CAP agricole ou BAC pro
	Transformation & Commercialisation des Produits fermiers	Producteur fermier Responsable exploitation agricole Transformation et commercialisation Technicien contrôle laitier Employé d'un magasin de produits fermiers  ex : Miel, lait, viande, céréales, fruits et légumes, poissons...	Les $\frac{3}{4}$ temps en entreprise <b>= 35 semaines</b>  12 sem d'école  5 sem Congés payés
	Tourisme Vert	Service d'accueil / Animation Restauration / Hébergement Activité en pleine nature	rémunération en % du SMIC  *voir les grilles sur les fiches métiers
	Technicien de Cave	Chef d'équipe / chef caviste / Caviste Technicien vinificateur / de maintenance Conducteur de chaînes automatisées	



Notre lycée est construit comme une exploitation agricole.  
 Les élèves participent à l'entretien et à la vie des animaux et terres cultivées.  
 Ils ont déjà une première expérience au lycée.

