



Herboriste

DETAILS SUR LA FORMATION

Certificat de chef d'entreprise herboriste et certificat de gestion

Prix: 325 euros par an

Durée: 2 ans

Pratique en entreprise conseillée ou stage d'observation de 40h en fin de 2^{ème} année

**Plus d'informations :
0800 85 210 -
info@efp.be**

CONDITIONS D'ADMISSION

Avoir 18 ans accompli au 31/12 de l'année d'inscription ET répondre à l'une des conditions suivantes :

- CESS (y compris professionnel)
- Diplôme de formation chef d'entreprise sfpme ou IFAPME dans un métier connexe (sous réserve de l'avis du conseiller pédagogique)
- 3 années d'expérience professionnelle dans le métier (sous réserve de l'avis du conseiller pédagogique) et :
 - 4^{ème} année secondaire réussie dans l'enseignement général, technique ou artistique (CESI/CE2D)
 - 6^{ème} année secondaire réussie dans l'enseignement professionnel (CE6P ou CQ6P)
 - Certificat d'apprentissage
- Examen d'accès aux formations CESS

Formation en chef d'entreprise

Description

A la découverte des plantes et de leurs bienfaits

Huiles essentielles, tisanes, compléments alimentaires, pommades, plantes médicinales et aromatiques... la boutique de l'herboriste regorge de flacons et autres remèdes naturels.

Professionnel du bien-être et du monde végétal, vous fabriquez certains produits de bien-être, les vendez et conseillez les clients.

Pour dynamiser votre activité et proposer un service complet, vous proposez des ouvrages de références, des pierres, des paniers bio... Vous pouvez également organiser des ateliers de découverte des plantes, des promenades thématiques dans la nature ou encore des ateliers cuisine avec des plantes originales.

Journée type

Chaque jour, vous aménagez la boutique, gérez les stocks et accueillez les clients. Vous écoutez leurs demandes et les questionnez pour mieux cerner leurs besoins. Une fois le produit adapté choisi, vous conseillez le client, l'informez de la posologie et le mettez en garde contre une utilisation abusive.

Qu'ils soient raffermissants, calmants, diurétiques ou drainants, les remèdes peuvent être ingérés, appliqués sur la peau ou encore dissous dans l'eau.

Savant connaisseur du monde végétal, vous fabriquez des remèdes et des soins à base de plantes fraîches, de plantes séchées ou d'huiles essentielles. La décoction, la macération et l'infusion sont des méthodes que vous maîtrisez parfaitement.

Débouchés

Au bout de deux ans de formation, vous pouvez choisir de :

- Ouvrir votre propre magasin de produits naturels
- Travailler dans une boutique ou une industrie de transformation des plantes
- Vous perfectionner dans une technique propre à l'herboristerie

Qualités

Quelles qualités devez-vous posséder pour être herboriste ?

Vous devez être passionné de plantes, soucieux de l'environnement et respectueux des règles d'hygiène.

Quelles qualités développez-vous pendant votre formation ?

Vous allez développer votre sens de l'écoute, des responsabilités et du commerce et vous aurez acquis des compétences en gestion.

Détails sur la formation

Horaire

Les horaires repris ci-dessous sont à titre indicatif et sont susceptibles d'être modifiés.

- Différents horaires sont proposés en 1^{ère} année :
 - Classe A: mardi et mercredi (18h00 à 21h30) - début des cours le 15/09/2020
 - Classe B : jeudi et vendredi (18h00 à 21h30) - début des cours le 17/09/2020
- Différents horaires sont proposés en 2^{ième} année :
 - Classe A : mardi et mercredi (18h00 à 21h30) - début des cours le 15/09/2020
 - Classe B : lundi et jeudi (18h00 à 21h30) - début des cours le 14/09/2020

Le choix du créneau horaire se fait au moment de l'inscription sous réserve de disponibilité.

Programme

1^{ère} chef d'entreprise (278h)

- Visites extérieures en botanique et/ou herboristerie (8h)
- Aspects comptables, financiers et fiscaux (28h)
- Esprit d'entreprendre, création d'entreprise (12h)
- Localisation, concept et aménagement d'une herboristerie (32h)
- Herboristerie - transformation des plantes (24h)
- Herboristerie - identification des plantes (66h)
- Botanique (24h)
- Anatomie et physiologie, diététique (40h)
- Gestion commerciale (16h)
- Biochimie végétale (28h)

2^{ème} chef d'entreprise (268h)

- Herboristerie - vente (54h)
- Visites extérieure en botanique et/ou herboristerie (8h)

- Suivi du projet d'entreprise (16h)
- Gestion commerciale (12h)
- Droit et législation (20h)
- Aspects comptables, financiers et fiscaux (32h)
- Autocontrôle (10h)
- Techniques de vente (10h)
- Anatomie et physiologie, diététique (40h)
- Herboristerie - transformation des plantes (22h)
- Biochimie végétale (20h)
- Botanique (24h)

Organisation de la formation

L'alternance allie cours théoriques dans un centre de formation et formation pratique en entreprise. Nous vous proposons de vous former dans ce métier en concluant une convention de stage avec une entreprise (+/- 26 à 30 heures par semaine) et en suivant des cours dans un centre de formation (+/- 8 à 12 heures par semaine).

Pratique en entreprise

En complément des cours, vous devez suivre un **stage d'observation de 40 heures en fin de 2^{ème} année**.

Par ailleurs, vous choisissez une formation en alternance et même si la pratique en entreprise n'est pas obligatoire, elle est fortement conseillée pour acquérir les gestes et les pratiques de votre métier. Pour ce faire, vous pouvez conclure une convention de stage rémunérée avec une entreprise formatrice.

Le délégué à la tutelle est l'intermédiaire à la conclusion de la convention de stage. Il est présent pour vous orienter, vous aider dans vos recherches de stages, il est chargé des aspects administratifs et veille au bon déroulement de votre formation en entreprise.

Certification

A l'issue de la formation, l'apprenant obtient un diplôme chef d'entreprise homologué par la Fédération Wallonie-Bruxelles, ainsi qu'un certificat de gestion. Ces titres donnent l'accès à la profession pour les métiers protégés.