



APPRENTISSAGE

PRODUCTION, TRANSFORMATION et COMMERCIALISATION des PRODUITS FERMIS

CERTIFICAT DE SPÉCIALISATION

Diplôme de niveau 4



560 heures de cours



Contrat d'apprentissage d'un an



Cours de novembre à juin



Alternance formation/entreprise
rythme moyen de 2 semaines par
mois au CFPPA



MÉTIER PRÉPARÉ

- Producteur fermier
- Salarié d'exploitation agricole avec atelier de transformation

Activités : gérer la conception et le fonctionnement de son atelier; assurer la production, la transformation et la commercialisation de ses produits

Environnement : travail à l'extérieur et avec du vivant, autonomie, relationnel clients.

OBJECTIFS

Analyser la situation de son activité et prendre les décisions nécessaires à la conception et au fonctionnement de son atelier ;

Assurer la production des produits fermiers en visant à obtenir, par la rigueur et l'exigence de son travail, des produits de qualité ;

Assurer la transformation dans le respect de la réglementation et veiller à assurer les impératifs de commande ;

Assurer la commercialisation de ses produits.

PUBLIC CONCERNÉ

Avoir entre 16 et 29 ans révolus ou une Reconnaissance de la Qualité de Travailleur Handicapé.

Un référent handicap est à votre disposition

CONDITIONS D'ADMISSION

Être titulaire d'un diplôme de Niveau 4 :

- BP Option "Responsable Agricole" / "Productions horticoles" / "Responsable d'exploitation aquacole maritime continentale" ;
- Baccalauréat professionnel Option "Conduite et Gestion de l'exploitation agricole" / "Productions horticoles" / "Bio-industries de transformation" ;
- Brevet de Technicien Agricole option Production ou Commercialisation et Services.

Formation soumise à la signature d'un contrat d'apprentissage dans une entreprise de transformation fermière.

Possibilité d'accompagnement dans cette recherche.



DUREE DE LA FORMATION

Sur 1 an en contrat d'apprentissage ;
16 semaines en formation en centre = 560 heures,
le reste en entreprise.

Alternance Formation/Entreprise au rythme moyen de 2 semaines par mois au CFA.

Entrée en centre de formation à partir de Novembre.

CONTENUS PRINCIPAUX

Une organisation en modules selon les thèmes suivants :-

- Appellation des produits alimentaires ;
- Choix de la production ;
- Élaboration d'une stratégie commerciale ;
- Analyse de la production et des ventes ;
- Gestion des activités ;
- Conception et organisation des locaux ;
- Mise en œuvre des procédés de transformation ;
- Conditionnement et étiquetage du produit ;
- Commercialisation des produits .

INSCRIPTION

Prendre contact avec le CFPPA qui réalisera un entretien de positionnement à la suite et vous enverra le dossier d'inscription le cas échéant.

Les délais d'accès à l'action varient en fonction du financement.

FINANCEMENT & RÉMUNÉRATION

Le coût de la formation est pris en charge par les branches professionnelles (OPCO) au travers du CFA pour les apprentis.

Selon l'âge et l'année de formation, la rémunération minimum versée par l'entreprise est de 27 % à 100% du SMIC.

Plus d'informations sur : www.alternance.emploi.gouv.fr

Se référer aux Conditions Générales de Vente.

FRAIS PÉDAGOGIQUES

Aucun frais spécifique n'est à prévoir.

MODALITÉS D'ÉVALUATION

Validation des 4 UC (Unités Capitalisables) correspondant à 3 évaluations et 1 projet professionnel.

Chaque unité s'obtient de façon indépendante suite à une évaluation sur poste. La totalité des UC amène à l'obtention du diplôme.

Le CS est un titre national de niveau 4 certifié par le ministère de l'agriculture et l'alimentation.

UC1 : Être capable d'organiser la production, la transformation et la commercialisation des produits fermiers.

UC2 : Être capable de mettre en oeuvre des techniques de production fermière.

UC3 : Être capable de mettre en oeuvre des techniques de transformation pour des produits fermiers dans le respect de l'hygiène, de l'environnement, de la sécurité alimentaire et du travail.

UC4 : Être capable de mettre en oeuvre des techniques de commercialisation pour des produits fermiers.

Possibilité de poursuite d'études par un BTS ACSE.

MODALITÉS PÉDAGOGIQUES

Individualisation des apports en fonction du projet et des produits transformés (filière lait, viande ou fruits et légumes)

- Des travaux pratiques : dans notre atelier de transformation des viandes, du lait, des fruits et légumes, au laboratoire de microbiologie.

- Des visites : de producteurs, de distributeurs, de salons, etc.

EPL Agro de la Meuse

CFPPA - Formation adultes

CS 40249

55006 BAR-LE-DUC



Contactez le responsable de formation :

 03.29.79.64.81

 CFPPA Meuse

 CFPPA de la Meuse

 cfppa.bar-le-duc@educagri.fr

Certification :

Ministère de l'Agriculture, de la Souveraineté Alimentaire et de la Forêt

RNCP 2281

Publication du 10/07/00


Epl
agro
de la Meuse


MINISTÈRE
DE L'AGRICULTURE
DE LA SOUVERAINÉTÉ
ALIMENTAIRE ET DE LA FORÊT
Liberté
Égalité
Fraternité


L'AVenture
DU VIVANT
LES METIERS GRANDIRONT NATURE