



Certificat de Spécialisation

Production, Transformation et Commercialisation de produits fermiers

Spécialité « transformation et commercialisation »

Titre de niveau IV du Ministère de l'Agriculture

 5 mois

 du 8 janvier 2019
au 28 juin 2019

 CFPPA Site des Vaseix

OBJECTIFS

Acquérir les connaissances et compétences nécessaires à la conduite d'un atelier de transformation et à la commercialisation en circuits courts. Les produits étudiés : produits carnés, produits végétaux, volailles, produits céréaliers, glaces...

PUBLICS

- Professionnels souhaitant créer, développer ou poursuivre une activité de transformation de produits fermiers.
- Porteurs de projet souhaitant développer une activité de transformation.
- Demandeurs d'emploi souhaitant travailler dans la transformation et/ou la commercialisation en circuits courts.

PRÉ-REQUIS

- Être titulaire d'un diplôme agricole de niveau IV.
OU
- Avoir 12 mois d'activité professionnelle en agriculture.
OU
- Nous consulter pour toute autre situation.

CFPPA Les Vaseix - Bellac

Site des Vaseix
Domaine des Vaseix
87430 VERNEUIL-SUR-VIENNE
05 55 48 44 30
cfppa.limoges@educagri.fr

Site de Bellac
7 rue des Rochettes
87300 BELLAC
05 55 60 95 95
cfppa.magnac-bellac@educagri.fr

LE CS PRODUCTION, TRANSFORMATION ET COMMERCIALISATION DE PRODUITS FERMIS
Spécialité « Transformation et Commercialisation »
AU CFPPA LES VASEIX-BELLAC

ORGANISATION
PÉDAGOGIQUE

EN FORMATION CONTINUE
TEMPS PLEIN

Durée

5 mois soit 450 h
Dont 96 h de pratique

Rythme de formation

- 35 h de formation par semaine
- 6 semaines de stage minimum

STAGES TECHNIQUES

Durée

1 à 5 jours par module

Planning de formation

Personnalisé en fonction
des stages sélectionnés

Un Accompagnement Individualisé :

- Accompagnement à la recherche et au montage de dossiers de financement de la formation
- Individualisation des parcours
- Accompagnement de chaque stagiaire par un formateur référent

Une **formation professionnelle** assurée par des formateurs techniques ainsi que des professionnels de la branche.

Une alternance de phases de **formation théorique et pratique** pour une meilleure assimilation des savoir-faire (Travaux Pratiques en atelier agro-alimentaire et visites chez des professionnels).

MÉTHODES
PÉDAGOGIQUES

Face à face pédagogique en salle.
Réalisation des travaux pratiques sur l'Atelier Technologique Agroalimentaire des Vaseix.

PROFIL DES
INTERVENANTS

Formateurs qualifiés et compétents dans les domaines agroalimentaires et de commercialisation.

ÉQUIPEMENT
APPORTÉ PAR
LE STAGIAIRE

Matériel pédagogique utile à la prise de notes.
Les équipements pour les travaux pratiques sont fournis par le centre de formation.

PROGRAMME DE FORMATION

MODULE 1 (UC 1)

Organisation de la production, la transformation et la commercialisation des produits fermiers

- Présentation des caractéristiques des produits fermiers
- Choix du système de production pour une production donnée
- Choix d'une stratégie commerciale
- Organisation des différentes activités en fonction des contraintes commerciales, de personnel et techniques
- Analyse de la situation de l'exploitation en production fermière

120 h

MODULE 2 (UC 3)

Techniques de commercialisation des produits fermiers

- Organisation d'un atelier de transformation pour une utilisation individuelle ou collective
- Respect des principes élémentaires d'hygiène et de sécurité dans un atelier de transformation
- Réalisation des opérations de transformation dans un souci d'élargissement de la gamme des produits proposés et dans le respect de la réglementation
- Mise en œuvre des mesures préventives et correctives pour la maîtrise des risques

240 h

MODULE 3 (UC 4)

Techniques de commercialisation des produits fermiers

- Préparation à la vente des produits
- Réalisation des opérations de commercialisation

90 h

TOTAL D'HEURES EN CENTRE DE FORMATION

450 h

COMPÉTENCES

- Au terme de la formation, l'apprenant sera capable de :**
- **Analyser la situation et prendre les décisions** nécessaires à la conception d'un atelier de transformation et à son fonctionnement.
 - **Mettre en œuvre les techniques** de transformation pour les produits fermiers dans le respect de l'hygiène, de l'environnement, de la sécurité alimentaire et du travail.
 - **Maîtriser les différentes techniques** de commercialisation en circuits courts.

TARIFS

Devis sur simple demande.

Le coût de la formation peut être pris en charge dans le cadre d'un **contrat de professionnalisation**, d'un **Congé Personnel de Formation** ou dans le cadre du **Programme Régional de Formation de la Région Nouvelle-Aquitaine** si vous êtes demandeur d'emploi.

Conditions générales de vente disponibles sur www.cfppa.epl-limoges-nord87.fr

VALIDATION

La validation du diplôme est réalisée sous forme d'épreuves écrites et orales. Un rattrapage appelé « Remédiation » est prévu pour chacune des UC en cas d'échec. Le jury valide le Certificat de Spécialisation à l'obtention de la totalité des UC.

RESPONSABLE DE STAGE

Catherine JUTARD– Recrutement et financement

cfppa.limoges@educagri.fr

05.55.48.44.30

QUELQUES RÉALISATIONS ET TRAVAUX PRATIQUES À L'ATELIER TECHNOLOGIQUE AGROALIMENTAIRE ...

