

# CERTIFICAT DE SPÉCIALISATION PRODUCTION, TRANSFORMATION ET COMMERCIALISATION DES PRODUITS FERMIERS

FORMATION PAR ALTERNANCE / CONTINUE



## OBJECTIFS DE LA FORMATION

- Former les futur-e-s professionnel-le-s fermiers/fermières chargé-e-s de la production et de la commercialisation des produits fermiers.
- Être capable d'organiser et sélectionner les systèmes de production en fonction des contraintes techniques, commerciales et en tenant compte des règles d'hygiène.

## PRINCIPALES ACTIVITÉS DU MÉTIER

- Organisation de la production, la transformation et la commercialisation des produits fermiers,
- Application pratique au laboratoire de technologie fromagère,
- Nettoyage.

## PRÉREQUIS / A QUI S'ADRESSE LA FORMATION ?

Niveau requis :

- diplôme ou titre homologué de niveau IV (bac) ou
- 4 années d'activité professionnelle sans aucune condition de diplôme (après avis de la DRAAF).

## DURÉE DE LA FORMATION

- 1 an par alternance avec 1/3 au centre de formation et 2/3 en entreprise,
- 9 mois en formation continue.



APPRENDRE ET SE FORMER, ACTIVEMENT

**( 86% )**  
D'INSERTION  
PROFESSIONNELLE  
A L'ENILV  
EN 2020 !

## MODALITÉS D'ACCÈS

- en alternance (contrat d'apprentissage, contrat de professionnalisation ou période de professionnalisation),
- salariés (CPF – Projet Transition Professionnelle),
- demandeurs d'emploi (dispositifs de retour à l'emploi),

- autre situation : nous contacter.

Un positionnement est systématiquement effectué pour mettre en place des adaptations du parcours si besoin.

## NIVEAU DE L'ACTION EN FIN DE FORMATION

Niveau 4

## QUELS MÉTIERS POSSIBLES

### APRÈS LA FORMATION ?

- Producteur/productrice fermier/fermière ;
- Auto entrepreneur agricole ;
- Salarié-e agricole ;
- Technicien-ne au Service ;  
de remplacement et contrôle laitier ;
- Responsable ou salarié-e d'un magasin ;  
de produits de terroirs.

## DANS QUELS SECTEURS D'ACTIVITÉS ?

Cette formation conduit à des postes au sein :

- d'exploitations agricoles,
- d'entreprises de productions fermières et artisanales,
- de commerces de produits fermiers et artisanaux.

## CONDITIONS D'ENVIRONNEMENT DU MÉTIER

Travail en position debout, en intérieur, manipulation physique.

## POURSUITES D'ÉTUDES POSSIBLES

L'obtention du diplôme conduit à exercer directement en milieu professionnel.



# CERTIFICAT DE SPÉCIALISATION

## PRODUCTION, TRANSFORMATION ET COMMERCIALISATION DES PRODUITS FERMIERS

### CONTENU DE LA FORMATION (553 HEURES)

ORGANISATION DE LA PRODUCTION	PRODUCTION FERMIÈRE
CONNAISSANCE DES CARACTÉRISTIQUES DES PRODUITS FERMIERS	PRODUCTION LAIT CAPRIN/OVIN
MAÎTRISE DES CHOIX DE SYSTÈMES DE PRODUCTION EN FONCTION DES CONTRAINTES COMMERCIALES ET TECHNIQUES	PRODUCTION LAIT BOVIN
GESTION FINANCIÈRE D'UNE EXPLOITATION	PRODUCTION DE MARAÎCHAGE
TRANSFORMATION FERMIÈRE	COMMERCIALISATION FERMIÈRE
ORGANISATION D'UN ATELIER DE TRANSFORMATION	CHOIX DES STRATÉGIES COMMERCIALES
CONNAISSANCE DE LA RÉGLEMENTATION DES RÈGLES D'HYGIÈNE ET DE SÉCURITÉ	SUIVI, FIDÉLISATION ET DÉVELOPPEMENT DE LA CLIENTÈLE
MAÎTRISE DES PROCÉDÉS DE CONSERVATION ET DE CONDITIONNEMENT DES PRODUITS	ANIMATION D'UN POINT DE VENTE

#### MODALITÉS PÉDAGOGIQUES

Cours théoriques, travaux pratiques, manipulation, visites d'entreprises, pratique professionnelle.

#### INSCRIPTION/ADMISSION

Dossier et lettre de motivation (mars - avril)

Entretien de motivation (mai - juin)

Rentrée (dernier trimestre)

Pour toutes informations liées aux situations de handicap, merci de nous contacter.

#### RÉMUNÉRATION ET FINANCEMENT

En fonction du statut et du contrat.

Si vous êtes apprenti : financement par l'OPCO de l'entreprise accueillante.

Si vous êtes salarié : financement par le Projet de transition professionnelle.

Si vous êtes demandeur d'emploi : région AURA ou par le biais du CPF.

#### DISPOSITIF D'ÉVALUATION ET DE VALIDATION

Passage d'épreuves terminales alliant théorie et pratique.

Dispensé dans le cadre d'Unités Capitalisables Nationales (blocs de compétences) au nombre de 4. Les UC peuvent être obtenues indépendamment les unes des autres. Les UC validées sont capitalisables et restent acquises pendant 5 ans après la date de validation de la première UC (sauf formation continue).

#### LIEU DE LA FORMATION

La Roche-sur-Foron (74)

#### ACCESSIBILITÉ

- gare SNCF à 5 mn ;
- autoroute à 3 mn ;
- voie rapide à 3 mn.

#### CONDITIONS D'ACCUEIL

- restauration : self-service du lundi au vendredi ;
- hébergement : internat possible. Nous consulter.



APPRENDRE ET SE FORMER, ACTIVEMENT

#### Site La Roche-sur-Foron

212, rue Anatole France - CS 30141 - 74805 La Roche-sur-Foron Cedex  
Tél. : 04 50 03 01 03 | Fax : 04 50 03 10 64  
enilv@educagri.fr

[www.enilv74.com](http://www.enilv74.com)

