

Niveau 4 | Sur 1 an | **Apprentissage**

**Certificat de Spécialisation (CS)
Transformation et Commercialisation des
Produits Fermiers (TCPF)**

Formation disponible sur **St Maximin la Ste Baume (83470)**



Objectif de la formation

COMPETENCE COMMUNE :

**COMMUNICATION ET
REACTION EN
SITUATION
PROFESSIONNELLE**

Instaurer un bon niveau de communication et de dialogue avec ses interlocuteurs immédiats pour créer les conditions favorables de sa contribution à l'atteinte des objectifs de l'entreprise.

**ORGANISATION DU
TRAVAIL**

Préparer pour chaque activité les conditions matérielles nécessaires à l'enchaînement des tâches, pour rationaliser le travail et atteindre, autant que possible, le résultat recherché.

**AUTONOMIE
RESPONSABILITE**

Travailler sous la responsabilité directe de l'encadrement (Responsable de secteur, Chef d'entreprise, Chef d'équipe)

COMPETENCE SPECIFIQUE :

**ORGANISATION DE LA
PRODUCTION**

Présenter et analyser les caractéristiques des produits fermiers, choisir un système de production et une stratégie commerciale. Organiser les activités en fonction des contraintes commerciales, de personnel et techniques.

TRANSFORMATION

Réalisation de différentes transformations et conditionnement de différents produits fermiers (raisin, miel, lait, viande, ...) en respectant les normes d'hygiène et les règles de sécurité.

COMMERCIALISATION

Préparer la vente des produits et réaliser les opérations de commercialisation.

PLUS D'INFORMATION ? Contactez Nadya CHAFFAUT

| 06 45 56 61 23 | nadya.chaffaut@cneap.fr |

Objectifs pédagogiques

- Organiser la production, la transformation et la commercialisation des produits fermiers.
- Mettre en œuvre des techniques de production pour des produits fermiers.
- Gérer son temps et organiser son travail.
- Appliquer et se tenir informé des règles d'hygiène, de sécurité alimentaire et du travail
- Veiller à la qualité des produits.
- Connaître la différence entre un produit fermier et un autre.
- Gérer les produits de la réception au stockage.
- Mettre en œuvre des techniques de commercialisation pour des produits fermiers.
- Garantir la salubrité des espaces de transformation et de vente.

<p>PRÉREQUIS</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Avoir moins de 30 ans • Bac pro agricole <p>Ou tout autre diplôme de niveau 4 avec au moins 1 an d'expérience professionnelle dans le monde agricole.</p>	<p>PUBLICS CONCERNES</p>	<p>Toutes personnes titulaires d'un diplôme de niveau 4, souhaitant s'installer ou travailler pour une entreprise de transformation et de commercialisation de produits fermiers.</p>
<p>DUREE DE LA FORMATION ET MODALITES D'ORGANISATION</p>	<p>Formation en 1 an.</p> <ul style="list-style-type: none"> • 10 semaines en centre de formation • 35 semaines en milieu professionnel • 2 semaines de stage • 5 semaines en congés payés 	<p>ACCESSIBILITÉ AUX PERSONNES EN SITUATION DE HANDICAP</p>	<div data-bbox="1193 1178 1369 1223" data-label="Image"> </div> <p>Les personnes atteintes de handicap et souhaitant suivre cette formation sont invitées à nous contacter directement, afin d'étudier ensemble les possibilités de suivre la formation.</p>
<p>LIEU DE FORMATION</p>	<p>Lycée Privé Provence Verte UFA du LEAP de St Maximin 125 chemin du Prugnon 83 470 St Maximin la Ste Baume</p>	<p>MODALITE ET DELAI D'ACCES</p>	<ul style="list-style-type: none"> ➤ Demande d'inscription de mars à septembre, sur entretien. ➤ Aide à la recherche d'entreprise pour le contrat d'apprentissage.
<p>FINANCEMENT</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Formation prise en charge par l'OPCO. • Salaire payé par l'entreprise. 		

PLUS D'INFORMATION ? Contactez Nadya CHAFFAUT

| 06 45 56 61 23 | nadya.chaffaut@cneap.fr |

Contenu de la formation

Compétences	Total sur 1 an	Formateur
Commercialisation	61	Mme CARTIER
Analyse des systèmes de production	119	Mme COQUIO
Transformation fruits et légumes	70	Mme JULIEN
Transformation lait et viande	70	Ateliers immersifs
Transformation miel et raisin	30	Mme SOSTER et Mme GARGUIL
Immersion en commerce	70	Stages complémentaires
TOTAL	420	

Moyens et méthodes pédagogiques

Alternance formation et périodes en entreprise

Alternance de cours théoriques et d'exercices pratiques en présence de formateurs et de professionnels.

Moyens techniques

Salle de cours, vidéo projecteur, laboratoire, cave de vinification, légumerie, fromagerie, salle de découpe, vente sur le marché, partenaires commerciaux, ...

Profil des formateurs

Nos formateurs sont issus du monde professionnel et diplômés dans les domaines enseignés.

PLUS D'INFORMATION ? Contactez Nadya CHAFFAUT

| 06 45 56 61 23 | nadya.chaffaut@cneap.fr |

Modalités d'évaluation

Diplôme en Unité Capitalisable.

Epreuves	Capacités	Modalité
S1E1	Mettre en œuvre des techniques de transformation pour des produits fermiers dans le respect de l'hygiène, de l'environnement, de la sécurité alimentaire et du travail.	Pratique explicitée
S2E1	Mettre en œuvre des techniques de commercialisation pour des produits fermiers	Pratique explicitée
S3E1	Organiser la production, la transformation et la commercialisation des produits fermiers.	Oral avec support

Equivalences et passerelles

Les personnes ayant déjà passé un diplôme dans le domaine sont invitées à nous contacter directement, afin d'étudier les blocs de compétences déjà acquis et de proposer une adaptation du parcours. Il est possible d'adapter le parcours en fonction de la date d'entrée en formation.

Nombre de participants	2023-2024	2024-2025	2023-2025	Nombre de participants présenté à l'examen	2023-2024	2024-2025	2023-2025
	3	3	3				
Taux d'obtention à l'examen	2023-2024	2024-2025	2023-2025	Taux de satisfaction	2023-2024	2024-2025	2023-2025
	66,67%		66,67%				
Taux de poursuite d'étude UFA Provence Verte*	2023-2024	2024-2025	2023-2025	Taux de poursuite d'étude <i>inserjeunes</i> *	2023-2024	2024-2025	2023-2025
	33,33%	0%	-33,33			Néant	Néant
Taux de rupture de contrat UFA PV*	2023-2024	2024-2025	2023-2025	Taux de rupture de contrat national <i>inserjeunes</i> *	2023-2024	2024-2025	2023-2025
	33,33%	0%	-33,33			Néant	Néant

PLUS D'INFORMATION ? Contactez Nadya CHAFFAUT

| 06 45 56 61 23 | nadya.chaffaut@cneap.fr |

Taux d'interruption de parcours <i>UFA PV*</i>	2023-2024	2024-2025	2023-2025	Taux d'insertion dans le métier visé <i>UFA PV*</i>	2023-2024	2024-2025	2023-2025
	0%	0%	0%				
Taux d'insertion professionnelle dans les 6 mois <i>UFA PV*</i>	2023-2024	2024-2025	2023-2025	Taux d'insertion professionnelle national <i>insejeunes*</i>	2023-2024	2024-2025	2023-2025
						Néant	Néant
Valeur ajoutée de l'établissement	2023-2024	2024-2025	2023-2025				



Fiche RNCP 39667 sur le site de France Compétences
<https://www.francecompetences.fr/recherche/rncp/2281/>

PLUS D'INFORMATION ? Contactez Nadya CHAFFAUT

| 06 45 56 61 23 | nadya.chaffaut@cneap.fr |

Suite de parcours et débouchés

Participation active du CFA au placement des apprenti(e)s pour vous aider à préparer votre sortie

POURSUITE D'ETUDES

- Diplôme **BTS Technico-commercial** (niveau 5)
- Diplôme **BTSa Technico-commercial** option alimentation et boissons (niveau 5)
- Diplôme **BTS Analyse, Conduite et Stratégie de l'Entreprise agricole** (niveau 5)

EMPLOIS POSSIBLES

- Producteur fermier proposant de la vente directe de produits laitiers
- Responsable d'une exploitation à vocation fermière, salarié agricole spécialisé, salarié des services de remplacement
- Technicien des produits fermiers dans une OPA ou une association de producteurs
- Technico-commercial
- Gérant d'une laiterie



PLUS D'INFORMATION ? Contactez Nadya CHAFFAUT

| 06 45 56 61 23 | nadya.chaffaut@cneap.fr |