MFR

CULTIVONS LES RÉUSSITES

MFR CFA PLABENNEC-PLOUDANIEL

Formation par alternance

de la 4ème aux formations supérieures

CERTIFICAT DE SPECIALISATION

Production – Transformation – Commercialisation des Produits Fermiers

Titre de niveau IV délivré par le Ministère de l'Agriculture
(Code du diplôme : NOR : AGRE 001441A - Code ROME : A1412 - Fabrication et affinage de fromages)

MFR - CFA PLABENNEC-PLOUDANIEL

15 rue des écoles - 29860 PLABENNEC - 02.98.40.40.73
14 Place Alain Poher - 29260 PLOUDANIEL - 02.98.83.61.87

Email: mfr.plabennec@mfr.asso.fr
www.mfr-plabennec-ploudaniel.fr
Facebook: mfrplabennecploudaniel

DUREE DE LA FORMATION

- 560 heures soit 16 semaines (35 h) sur 12 mois
- Démarrage de la formation : Septembre de chaque année
- Inscription possible tout au long de l'année
- Formation en alternance

STATUTS

- **En Contrat PRO**
- **En Contrat d'Apprentissage**

REMUNERATION

Salaire variable selon l'âge de l'apprenti et de l'ancienneté du contrat (27 à 100% du smic)

➔ **Consultez le Portail de l'Alternance**

https://www.alternance.emploi.gouv.fr/portail_alternance/

PREREQUIS

Titulaires d'un Bac Pro ou d'un Brevet Professionnel définis par l'arrêté du 10/07/2000 portant création du CS PTPF

Sur dérogation :

- *Diplôme ou titre homologué de niveau au moins équivalent, de spécialité voisine, ou attestation de suivi de formations reconnues dans les conventions collectives*
- *Expérience professionnelle d'1 an minimum (hors contrat d'apprentissage) en exploitation de Production Transformation de Produits Fermiers*

Entretien de motivation

En Contrat d'Apprentissage :

- Avoir satisfait à l'entretien de motivation au CFA (voir la fiche contact)
- Avoir obtenu une promesse d'embauche d'une entreprise

Tarif : *de 11,50 € à 13 € l'heure de formation suivant le statut*

Contacter le secrétariat pour tout devis de formation ou informations sur les conditions financières *[Conditions générales de vente disponibles sur le site Internet]*

*L'apprenti est exonéré des **frais** de **scolarité**. Il perçoit par ailleurs une rémunération en tant que salarié d'entreprise. Il bénéficie donc d'études gratuites et d'une couverture sociale prise en charge par l'employeur.*

OBJECTIFS DE LA FORMATION :

- Gérer et organiser les activités de production, de transformation et de commercialisation des produits fermiers
- Mettre en œuvre des techniques d'élevage et de culture en vue de la transformation des produits
- Mettre en œuvre des techniques de transformation et maîtriser les techniques de conservation et de conditionnement
- Maîtriser l'hygiène et la sécurité
- Commercialiser les produits fermiers

PUBLIC

Groupe à taille humaine d'apprentis et/ou adultes en reconversion ayant un projet d'installation en production, transformation, commercialisation de produits fermiers ou de salariat dans ce domaine.

➔ **Contactez les Responsables de Formation : M. JOUBERT ou M. GUIAVARC'H – 02 98 83 61 87**

Descriptif des composantes de la certification

Les UCP (unités capitalisables professionnelles) sont des unités d'évaluation capitalisables, indépendantes les unes des autres et pouvant être obtenues dans n'importe quel ordre. Le titre est délivré dès lors que toutes les UC qui le constituent sont obtenues.

INTITULE	DESCRIPTIF
UCP1 : **Organisation de l'activité (140 heures)**	• Caractéristiques, qualités et réglementation des produits fermiers • Analyse et choix des systèmes de production • Orientation de la fabrication • Détermination des investissements prioritaires • Organisation des différentes activités. • Calcul et analyse des résultats techniques et économiques. • Stratégie commerciale et attentes des consommateurs • Détermination d'un prix de vente
UCP2 : **Production (70 Heures)**	• Connaissances, choix et réalisation des techniques de production
UCP3 : **Transformation (210 heures)**	• Fabrication de produits alimentaires (produits laitiers, produits carnés, plats cuisinés...) • Réalisation des opérations de transformation, des procédés de conservation, des opérations de conditionnement • Application des règles d'hygiène et de sécurité • Contrôles des matières et des produits • Auto-contrôles des points critiques
UCP4 : **Commercialisation (105 heures)**	• Préparation, réalisation des ventes • Accueil et information des clients
Activité transversale (35 heures)	• Accueil et préparation des périodes d'alternance • Information des droits et des devoirs des apprentis • SST • Parité

MODALITES PEDAGOGIQUES

- Echanges et partage d'expériences
- Visites d'entreprises, étude de cas, synthèses
- Travaux pratiques en laboratoire de fabrications et de contrôle
- Produits transformés : lait, viande, légumes, céréales...
- Technologies abordées : fermentation, pasteurisation, stérilisation, congélation, salage/séchage/fumage, conditionnement, ...

EVALUATION

- Délivrance d'un Certificat de Spécialisation Production Transformation Commercialisation des produits fermiers par le ministère de l'agriculture après les 4 évaluations (une par UC) qui se déroulent en cours de formation.
- Durée de validité des UC avant obtention complète du certificat : 5 années

RESSOURCES PEDAGOGIQUES

- **Une équipe de formateurs** et d'intervenants professionnels du métier
- **Un réseau de maîtres de stage** sur l'ensemble du territoire national
- **Un laboratoire** de transformation
- **Taux de satisfaction : *Nouvelle formation***
- **Taux de réussite : *Nouvelle formation***
- **Taux d'insertion : *Nouvelle formation***

DES LIENS AVEC LES FAMILLES ET LES ENTREPRISES

- Plus de 300 apprenants chaque année
- Un **site internet (www.mfr-ploudaniel-plabennec.fr),** une page **Facebook,** un **intranet (IMFR)** et une **plateforme pédagogique (W@lter)**

- Des **visites de stage** pour accompagner le stagiaire.

QUE FAIRE APRES LE CS ?

- Chef d'exploitation agricole ayant une activité de circuit court
- Salarié d'exploitation agricole ayant un atelier de transformation fermière
- Salarié d'un atelier de transformation fermière
- Salarié d'un commerce de circuit court

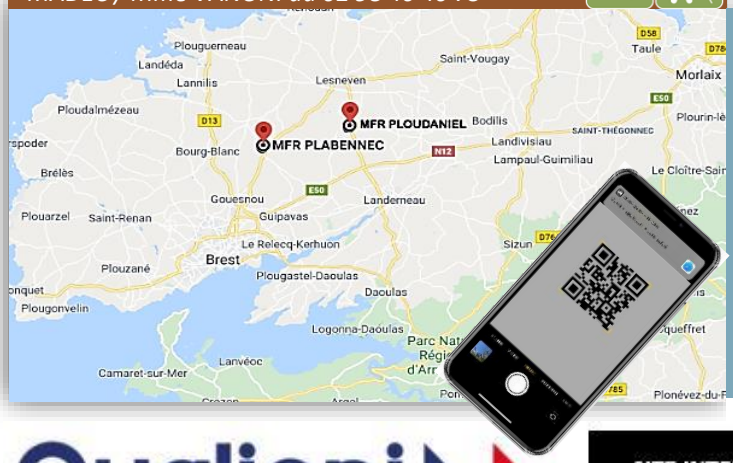
DES VALEURS :

Le **développement durable** (recyclage et valorisation des déchets pour les futurs salariés et chefs d'entreprise**).**

La MFR CFA est accessible aux personnes à mobilité réduite.

Pour les apprenants à besoin spécifique, n'hésitez pas à contacter nos Référents Handicap : Mme MADEC / Mme VANONI au 02 98 40 40 73

ENSEIGNEMENT AGRICOLE
L'AVENTURE DU VIVANT
LES MÉTIERS GRANDEUR NATURE



ACCES DIRECT

- ***Car** – Lignes de car : en provenance de Brest, Lesneven, Roscoff*
- ***Voiture*** :
  - *En venant de Morlaix – Brest - RN 12*
  - *En venant de Quimper – N165*
- **SNCF :** Gare de Landerneau

Le centre de formation est situé à proximité de Brest

Qualiopi
processus certifié

RÉPUBLIQUE FRANÇAISE

La certification qualité a été délivrée au titre des catégories d'actions suivantes :

- Actions de formation
- Actions de formation par apprentissage

SITE INTERNET | FACEBOOK | Présentation Vidéo du Centre de Formation Site de PLABENNEC | Site de PLOUDANIEL

Erasmus+ | L'AVENTURE DU VIVANT | EcoJardin