



CERTIFICAT DE SPÉCIALISATION TRANSFORMATION ET COMMERCIALISATION DES PRODUITS LAITIERS FERMIS

OBJECTIFS/ ENVIRONNEMENT ET ACTIVITÉS DU MÉTIER/ DÉBOUCHÉS/ POURSUITE D'ÉTUDES

Objectifs : le/la technicien(ne) spécialisé(e) en transformation laitière travaille dans un atelier qui transforme du lait en fromages, beurre, produits laitiers frais, lait de consommation. Il/elle assure la production et les opérations de contrôle dans le strict respect des règles d'hygiène et de sécurité en vigueur. Il/elle participe à la gestion technique, économique et humaine de l'atelier de transformation et à l'amélioration de la qualité des produits.

Environnement et activités du métier : le/la candidate peut être confronté(e) au port de charges, aux horaires décalés et travailler le week-end.

Débouchés/poursuite d'études : le CS ouvre sur la vie active mais il est possible à certaines conditions de continuer à se former en préparant un BTSA ou une licence professionnelle.

DIPLÔME / VALIDATION DE LA FORMATION

Diplôme du Ministère de l'Agriculture et de l'Alimentation.

Certificat de Spécialisation Agricole de niveau 4.

Validation : délivrance d'Unités Capitalisables (UC) correspondant à des blocs de compétences validées indépendamment. Le diplôme peut également être préparé en formation continue (contact T : 03.27.20.07.40).

CONDITIONS ET PROCÉDURES D'ADMISSION

Public ciblé : être âgé(e) de 18 à 29 ans révolus / pas de limite d'âge pour les personnes en situation de handicap reconnu.

Pré-requis : être titulaire d'un diplôme agricole de niveau 4/ une année d'expérience professionnelle est souhaitable/ maîtrise des savoirs de base.

Procédure d'admission : entretien de motivation et vérification des pré-requis / nécessité de conclure un contrat d'apprentissage avec une entreprise (accompagnement possible à la recherche d'une entreprise par l'UFA).

Délai d'accès à la formation: dans les 3 mois maximum qui suivent le début de contrat.

ORGANISATION DE LA FORMATION

Plan de formation : 1 an d'alternance entre l'entreprise et le centre de formation/

450 heures de cours répartis sur 1 année/ selon le calendrier d'alternance : 18 sessions de 3 jours au centre de formation, avec aménagement de l'emploi du temps de façon à prendre en compte les périodes de forte activité de l'entreprise.

- 23 heures au centre de formation par sessions.

- 35 heures en entreprise.

Modalités d'évaluation : l'évaluation porte sur 3 capacités professionnelles. L'évaluation se déroule entièrement en contrôle continu. Les épreuves prennent la forme d'un entretien d'explicitation effectué à partir de situations professionnelles caractéristiques du métier préparé. Sont délivrés, sous le contrôle d'un jury, un diplôme (en cas de validation totale) ou des Unités Capitalisables / blocs de compétences (en cas de validation partielle).

Modalités d'adaptation à la formation : suite au positionnement réalisé à l'entrée de la formation, réduction de parcours en cas de VAA-Validation d'Acquis Académiques/ parcours adapté au regard des tests ou du projet individuel du candidat.

Candidats RQTH : allongement du parcours, soutien individualisé selon besoins (PAPICATH).

Moyens pédagogiques, techniques et d'encadrement :

- Les intervenants sont spécialisés dans la transformation laitière et sa gestion, ils sont titulaires de BTS, de licences et de diplômes d'ingénieurs agronomes. Ils sont formés aux modalités de formation et d'évaluation par UC.
- Les périodes en entreprises font l'objet de contacts téléphoniques et de visites de la part de l'équipe pédagogique.
- Mise à disposition de salles de formation, Centre de Documentation et d'Information (CDI). Un centre de ressources (pour remise à niveau, autoformation accompagnée), salle informatique.
- Hall de technologie laitière :
outil économique avec transformation du lait provenant de l'exploitation du site (100 000 litres transformés par an, en fromages à pâte molle et pâte pressée, et desserts lactés). Matériel pour traitement thermique du lait, et fabrication de crème, beurre et crème glacée.
- 13 salles dédiées aux différentes activités.
- 2 chambres froides, postes de lavage règlementaires, vestiaires.
- Hall agro-alimentaire:
raffineuse, étuves, presse à pommes, sorbetière.
- Equipements de Protection Individuelle.
- Participation annuelle au Salon International de l'Agriculture de Paris : vente et dégustation des fromages avec les professionnels.

CONTENU DE LA FORMATION :

Le centre de formation ne propose pas l'UC2 : production laitière

UC1- Etre Capable d'organiser la production, la transformation et la commercialisation des produits.

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

UC4- Etre capable de mettre en oeuvre des techniques de commercialisation pour les produits fermiers.

STATUT/RÉMUNÉRATION/ FINANCEMENT DE LA FORMATION/AIDES FINANCIÈRES

L'apprenti(e) est salarié(e) d'une entreprise / Aucun frais pédagogiques à la charge de l'apprenti(e). le CFPPA-UFA du Nord bénéficie de sources de financements pour le coût du contrat / aides aux apprenti(e)s. Se reporter à la fiche descriptive «statut/rémunération/financement de la formation/aides financières».

PARTENARIATS

Partenariat privilégié mis en place avec les professionnels du secteur (maîtres d'apprentissage, intervenants en formation : ARVD, CIVAM, la MSA, la chambre agriculture).

RENSEIGNEMENTS PRATIQUES

- Cours au sein de l'Unité de Formation par Apprentissage située dans le lycée des 3 Chênes de Le Quesnoy.
 - Accès : le lycée est desservi par plusieurs réseaux d'autobus : liaisons avec Aulnoye-Aymerie, Avesnes sur Helpe, Maubeuge et Valenciennes. Gare sncf à proximité (1km).
 - Possibilité de restauration et d'hébergement sur le site (nous consulter pour les tarifs).
- service de restauration - Demi-pension, internat possible Filles et Garçons,
- Places de parking à proximité de l'établissement.

Site de formation accessible aux personnes en situation de handicap

CFPPA-UFA du Nord - site de Le Quesnoy

17, rue des Tilleuls
59530 Le Quesnoy

contact : Alain Lambert

03 27 20 07 40

cfa.le-quesnoy@educagri.fr



www.wagnonville.fr

