



CS (Certificat de Spécialisation) /

Transformation et commercialisation de produits laitiers fermiers

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.

CONDITIONS D'ADMISSION

En apprentissage : être âgé(e) de 16 à 29 ans révolus / pas de limite d'âge pour les personnes en situation de handicap reconnu.

En contrat de professionnalisation : pas de limite d'âge.

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

Modalité d'accès : candidature spontanée. 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 qui suivent le début de contrat d'apprentissage/ dans les 2 mois pour un contrat de professionnalisation.

ORGANISATION DE LA FORMATION

Durée : 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.

Elle 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 :

VAA-Validation d'Acquis Académiques

Candidats RQTH : allongement du parcours possible, Soutien individualisé selon besoins.

Moyens pédagogiques, techniques et d'encadrement :

- cours théoriques et pratiques
- Hall de technologie laitière :

Outil économique avec transformation du lait provenant de l'exploitation biologique 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.
- Les périodes en entreprises font l'objet de contacts téléphoniques et de visites de la part de l'équipe pédagogique.

DIPLÔME/ VALIDATION DE LA FORMATION

Diplôme du Ministère de l'Agriculture et de l'Alimentation. Certificat de spécialisation de niveau 4.

Validation : délivrance d'Unités Capitalisables (UC) correspondant à des blocs de compétences validées indépendamment.

Débouchés/poursuite d'études : le CS conduit vers la vie active mais il est possible à certaines conditions de continuer à se former en préparant un BTS ou une Licence Professionnelle.

PARTENARIATS

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

STATUT/FINANCEMENT/AIDES

Formation rémunérée : se reporter à la fiche descriptive du site internet : [onglet Infos pratiques/apprentissage](#)

Apprentissage : Aucun frais pédagogiques à la charge de l'apprenti, nombreuses aides à l'apprentissage

Formation Continue : Selon devis

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.

RENSEIGNEMENTS PRATIQUES

Cours au centre de formation situé dans le lycée Des 3 Chênes du Campus-Wagnonville.

- 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 accessible aux personnes en situation de handicap

Pré- inscription



SCAN ME

CFPPA-UFA du NORD / Site de LE QUESNOY

17 rue des Tilleuls 59530 LE QUESNOY

CONTACT : ALAIN LAMBERT

03 27 20 07 40/ cfppa.le-quesnoy@educagri.fr

www.wagnonville.fr

