



# CFPPA-UFA

## Le Quesnoy

17 rue des tilleuls - 59530 Le Quesnoy

CONTACT : Alain Lambert / responsable de site

cfppa.le-quesnoy@educagri.fr

03.27.20.07.40

wagnonville.fr



Pré Inscription



## CS Transformation et Commercialisation des produits fermiers

Par Alternance - Niveau 4 / CODE RNCP 39667



### OBJECTIFS/

En suivant cette formation théorique et pratique, l'élève apprend à réaliser l'ensemble des tâches de la production à la commercialisation : sélection du système de production en fonction des contraintes commerciales, techniques et humaines ; transformation des produits en tenant compte des règles d'hygiène et de sécurité ; procédés de conservation et de conditionnement des produits. Il est aussi formé aux choix des stratégies commerciales avec le suivi, la fidélisation et le développement de sa clientèle ainsi que l'animation de son point de vente

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.



### MOYENS PÉDAGOGIQUES/

#### - 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 réglementaires, vestiaires.

#### - Hall de transformation agroalimentaire

avec raffineuse, étuves, presse à pommes, sorbètière...

Atelier de fabrication de produits alimentaires divers (pâtisseries, jus de fruit, produits de boulangerie...) Réalisation des travaux pratiques liés aux formations en agroalimentaires et bio-industrie en respectant les procédures, les modes opératoires d'utilisation des matériels et les règles d'hygiène et de sécurité.

- **Visites et partenariats avec des exploitations, entreprises et professionnels** de la filière.

- **Les périodes de stages** font l'objet de visites de la part de l'équipe pédagogique.



### 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 (BP, BAC PRO)

- maîtrise des savoirs de base

- une année d'expérience est souhaitable

**Modalité d'accès** :

- candidature spontanée

- entretien de motivation, vérification des prérequis.

- nécessité de conclure un contrat avec une entreprise (accompagnement possible à la recherche 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.

**+ de Renseignements**

Contactez le centre de formation (CFPPA-UFA)

### INFORMATIONS PRATIQUES/



- Cours au centre de formation.

- Accès : l'établissement est desservi par plusieurs réseaux d'autobus (réseau arc en ciel lignes 403 / 404 ...), liaisons avec Aulnoye-Aymerie, Avesnes sur Helpe, Maubeuge et Valenciennes.

- Gare SNCF à proximité : navette de la gare au lycée ou à pieds (en moins de 10 minutes).

- Possibilité de restauration et d'hébergement sur le site, demi-pension, internat (nous consulter).

- Places de parking à proximité de l'établissement.

- Site accessible aux personnes en situation de handicap



## ORGANISATION DE LA FORMATION /

**Durée :** 1 ans d'alternance entre l'entreprise et le centre de formation.

**Le rythme de l'alternance :**

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.



### Capacités professionnelles

#### ATTENTION !

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

**UC1/être Capable d'organiser la production, la transformation et la commercialisation des produits.**

**UC3/être capable de mettre en œuvre 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/être capable de mettre en œuvre des techniques de commercialisation pour les produits fermiers.**



## DIPLÔME/ VALIDATION DE LA FORMATION

**NATURE DU DIPLÔME :** Diplôme du Ministère de l'Agriculture, de l'Agroalimentaire et de la souveraineté alimentaire.

**DURÉE DE LA FORMATION :** 1 ans

**OBTENTION DU DIPLÔME :** délivrance d'Unités Capitalisables (UC) correspondant à des blocs de compétences validées indépendamment .



## APRÈS LA FORMATION/

**NIVEAU DE SORTIE :**

Certificat de Spécialisation de niveau 4

**POURSUITE D'ÉTUDES :**

il est possible, à certaines conditions, de continuer à se former en préparant :

- un BTSA
- une Licence Professionnelle

**DÉBOUCHÉS**

Le diplôme conduit à la vie active vers les métiers d'agriculteur/trice, responsable d'élevage agricole, producteur fermier, chef d'exploitation ou salarié agricole.



## FINANCEMENT/AIDES

**Formation rémunérée /**

cf : grille de salaire apprentissage sur notre site Internet, [onglet Infos pratiques/apprentissage](#)

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

**Formation Continue :** Selon devis



CFPPA-UFA  
INDICATEURS/  
CONDITIONS DE VENTE



MINISTÈRE DE L'AGRICULTURE, DE L'AGRO-ALIMENTAIRE ET DE LA SOUVERAINETÉ ALIMENTAIRE

Liberté  
Égalité  
Fraternité



Région Hauts-de-France

ENSEIGNEMENT AGRICOLE  
**L'AVENTURE DU VIVANT**  
LES MÉTIERS GRANDEUR NATURE



WAGNONVILLE  
Campus Sciences Terre et Vie

**CFA**  
AGRICOLE PUBLIC  
DES HAUTS-DE-FRANCE