Agri Campus CASTELNAU DARY
Formation adultes & apprentissage

CS Transformation et Commercialisation de Produits Fermiers

L'alimentaire, une découverte, une formation, un emploi !

Code RNCP : 2281 - **Code NSF :** 210 Spécialités plurivalentes de l'agronomie et de l'agriculture
Fiche métier ROME : A1412 Fabrication et affinage de fromages

Formation continue en présentiel

CONDITIONS D'ADMISSION

- Avoir plus de 18 ans,
- Etre demandeur d'emploi, salarié ou autre,
- Être titulaire d'un diplôme de niveau 4 (Bac pro, BP REA), ou 1 an d'expérience à temps plein en rapport avec le diplôme,
  ou 3 ans d'expérience sans rapport avec le diplôme.
- Possibilité de suivre uniquement certains modules, sans aucun prérequis.
- Admission suite à un entretien de motivation.







OBJECTIFS DE LA FORMATION

- Savoir gérer et organiser le fonctionnement d'un atelier
- Maitriser l'hygiène et la sécurité
- Savoir transformer un produit
- Maitriser les procédés de conditionnement et de conservation
- Savoir commercialiser ses produits
- Préparer son projet professionnel



Et après le CS ?

• DÉBOUCHÉS MÉTIERS :

- Chef d'exploitations agricoles avec projet d'activité transformation et/ou vente directe,

- Salarié d'un atelier de transformation fermière (exploitation agricole, groupement d'employeur)

- Salarié d'un atelier artisanal ou d'un rayon boucherie/ charcuterie/traiteur/fromage de GMS

Pour les personnes en situation de handicap, merci de nous contacter pour étudier ensemble la faisabilité et les adaptations possibles.

DURÉE ET ORGANISATION DE LA FORMATION

ORGANISATION :

La formation a lieu dans les locaux du CFPPA, du lundi au vendredi, à raison de 35h/semaine (possibilité de restauration sur place). Elle comporte des périodes de stage en milieu professionnel.

DURÉE :

480 heures (14 semaines) en Centre de Formation
245h (7 semaines) en Entreprise



CONTENU DE LA FORMATION

- Unités capitalisables (UC) :

1 - Organiser la production, la transformation et la commercialisation des produits fermiers

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

4 - Mettre en oeuvre des techniques de commercialisation pour des produits fermiers

- Certification SST

- Formation organisée en semaines à thèmes : Boucherie, Charcuterie, Volailles à rôtir, Volailles grasses, Produits laitiers, Céréaliers, Fruits et Légumes.

- Taux de réussite 2022 : 100%
- Taux d'insertion 2022: 100%
- Taux de satisfaction 2022 : 81%



MODALITÉS D'ÉVALUATION

Le diplôme CS est délivré par contrôle continu tout au long de la formation. Le candidat capitalise ainsi toutes les unités constitutives du diplôme.
Le candidat conserve le bénéfice des UC acquises durant 5 années.

MINISTÈRE
DE L'AGRICULTURE
ET DE LA SOUVERAINETÉ
ALIMENTAIRE
Liberté
Égalité
Fraternité

La Région Occitanie
Pyrénées · Méditerranée

CFPPA du Lauragais
935, Avenue du Docteur Laennec, 11400 Castelnaudary CEDEX
Contact : Référente administrative
Tél : 04 68 94 59 00 - mail : cfppa.castelnaudary@educagri.fr
https://www.campus-agricole-castelnaudary.fr