

# C S Production Transformation et Commercialisation des produits fermiers



Certificat de Spécialisation - Diplôme de niveau 4 - Code RNCP 2281  
(enregistrement : 10/06/2015 - échéance enregistrement : 01/01/2025)

## Formation professionnelle en apprentissage et formation continue

Devenez acteurs qualifiés de la filière des produits fermiers grâce à une formation professionnelle par la voie de l'apprentissage ou la voie professionnelle continue.

### LES+ DE L'ALTERNANCE

En choisissant l'alternance, vous devenez salarié d'une entreprise et vous disposez d'une rémunération de 27% à 100% du SMIC en fonction de l'année d'alternance et de votre âge.

### OBJECTIF DE LA FORMATION

- Organiser la production, la transformation et la commercialisation des produits fermiers.
- Conduire un atelier de production végétale et/ou animale.
- Assurer la maîtrise technique de la transformation d'une production végétale ou animale.
- Assurer la commercialisation des produits fermiers.

### MODALITÉS D'INSCRIPTION

Vous avez validé un BTA Production Commercialisation et services - spécialité Commercialisation.

BAC pro : Productions horticoles ou Conduite et gestion de l'exploitation agricole ou Bio-industries de transformation (BIDT).

BP REA, BP PH, BP Responsable d'exploitation aquacole maritime, continentale.

#### ⇒ Contrat d'apprentissage :

Vous avez entre 15 et 29 ans

Pas de limite d'âge pour les personnes en situation de handicap

⇒ **Contrat de professionnalisation** : au-delà de 30 ans.

⇒ **Stagiaire de la formation continue** : sur entretien de motivation organisé par le centre de formation.

L'admission est définitive à la signature d'un contrat d'apprentissage ou de professionnalisation.

Nous pouvons vous accompagner dans votre recherche d'entreprise.

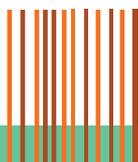
### DÉROULEMENT DE LA FORMATION

**560h** de formation sur un an alternant en moyenne **3 semaines en centre** de formation et **4 semaines en entreprise** (soit 17 semaines en centre de formation).

Début de la formation : septembre /octobre

Les périodes en centre de formation sont composées de modules théoriques, de travaux pratiques (hall technologique) et de visites en entreprises.

Spécialisation  
en 1 an





## CONTENU DE LA FORMATION

### UC 1

Etre capable d'organiser la production, la transformation et la commercialisation

70 h

### UC 2

Etre capable de mettre en œuvre des techniques de production fermières

49 h

### UC 3

Etre capable de mettre en œuvre des techniques de transformation des produits fermiers dans le respect de l'hygiène, de l'environnement, de la sécurité et du travail

406 h

### UC 4

Etre capable de mettre en œuvre des techniques de commercialisation pour les produits fermiers

35 h

## MODALITÉS D'ÉVALUATION

Diplôme du ministère de l'agriculture.

Le référentiel de la formation compte **4 unités capitalisables (UC)** évaluées **en centre et en entreprise**. L'obtention du diplôme est soumise à la validation de toutes les UC. La validation de chaque UC est acquise à vie.

## LES + DU LYCÉE

Le Lycée André Paillot dispose d'un **internat** et d'un service de restauration sur place privilégiant des **produits locaux et bio**. Vous bénéficiez d'un **accompagnement personnalisé** en entreprise et en centre de formation. Apprentissage des techniques dans notre atelier de transformation professionnel et notre **atelier technologique rénové**.



Pour une situation de handicap, la référente H+ vous accompagne : [joelle.ruchti@educagri.fr](mailto:joelle.ruchti@educagri.fr)



## ORIENTATION

Le titulaire de ce certificat de spécialisation peut prétendre aux métiers suivants : producteur fermier, responsable d'atelier de production/transformation, responsable de magasin de producteurs, salarié agricole polyvalent, futurs entrepreneurs agricoles (PME) ...

**EPLEFPA Lyon Saint Genis Laval - Lycée André PAILLOT 4, chemin des Grabelières 69230 SAINT GENIS LAVAL**  
**Tél : 04 78 56 75 75 - Fax : 04 78 56 37 00 - [epl.st-genis@educagri.fr](mailto:epl.st-genis@educagri.fr) - [www.epl-saintgenislaval.fr](http://www.epl-saintgenislaval.fr)**