



NIVEAU 4 / BAC



CS PRODUITS FERMIERS

**production, transformation
et commercialisation des
produits fermiers**

formation alternance ou
formation continue

+ d'infos pour
cette
formation
sur enilea.fr



Type de formation : alternance ou formation continue

Durée : 1 an (sept à Août)

Campus de formation : Poligny et Mamirolle

Nb de semaines en entreprise : 16 semaines

Obtention du diplôme : Validation en contrôle continu de 4 unités capitalisables

Une formation pour qui ?

- Etre titulaire d'au moins un diplôme agricole de niveau BAC (BP REA, BAC PRO CGEA, BAC PRO PIPAC ex BIT...) ou avec dérogation pour tout autre diplôme ou titre homologué de niveau bac
- En alternance : avoir de 16 à 29 ans (pas de limite d'âge pour les personnes en situation de handicap)
- En formation continue : accès dans le cadre d'un contrat de professionnalisation, de dispositifs de formation professionnelle à destination des salariés (CPF Transition, ProA,...) ou des demandeurs d'emploi

Conditions d'admission :

- La sélection se fait par dossier, puis entretien de motivation
- En alternance : signer un contrat d'apprentissage ou de professionnalisation
- En formation continue : obtenir un financement dans le cadre de dispositifs de formation professionnelle à destination des salariés (projet de transition professionnelle, ProA,...) ou des demandeurs d'emploi

Comment s'inscrire ?

Inscription sur www.parcoursup.gouv.fr

En complément, un dossier de candidature est à demander à : recrutement.poligny@educagri.fr



inscription
enilea.fr



**Nos résultats
promo 2025**

100 % de réussite

92 % de satisfaction

Objectifs pédagogiques :

- Organiser la production, la transformation et la commercialisation des produits fermiers
- Mettre en œuvre les techniques de production fermière
- Mettre en œuvre des techniques de transformation pour des produits fermiers dans le respect de l'hygiène, de l'environnement et de la sécurité alimentaire et du travail
- Mettre en œuvre des techniques de commercialisation pour des produits fermiers

Insertion et poursuite d'étude :

Cette formation permet l'accès à l'emploi direct, à la création d'entreprise ou d'un atelier de transformation. Il ne confère pas la capacité agricole demandée pour bénéficier des aides à l'installation des jeunes agriculteurs. Certains apprenants peuvent envisager un parcours complémentaire en fonction de leur diplôme d'origine et de leur projet professionnel.

Métiers et débouchés :

- Chef(fe) d'exploitation ou d'entreprise en créant sa propre structure ou en s'associant à une existante
- Salarié(e) en production et commercialisation dans une structure fermière ou artisanale

ENILEA vous accompagne :

ENILEA vous accompagne dans la recherche d'entreprise, grâce à son réseau professionnel important et un entretien téléphonique pour affiner votre projet.

Pour les personnes en situation de handicap, un référent handicap est à votre disposition pour toutes aides et aménagements.

enilea.fr

ENILEA Ecole Nationale Innovation Laboratoires Eau Alimentation





NIVEAU 4 / BAC

CS PRODUITS FERMIERS

production, transformation
et commercialisation des
produits fermiers

Renseignements :

ENILEA Campus de **Poligny**
recrutement.poligny@educagri.fr
16 rue de Versailles
39800 POLIGNY
tel : 03 84 73 76 76

Comment s'organise la formation ?

- Formation sur **1 an à raison de 16 semaines de formation en centre (560h)**. Le reste du temps étant consacré à la **formation professionnelle en entreprise (36 semaines)**, encadrée par le maître d'apprentissage ou le tuteur
- **lieux de formation** : ENILEA campus de Mamirolle (25) et Poligny (39)
- **Modalités pédagogiques** : Cours - mises en situation professionnelle sur les ateliers de production agro-alimentaire et en laboratoires - individualisation s'appuyant sur les plateformes d'enseignement à distance (Webalim et Voltaire) et les centres de ressources - visites d'entreprises
- **Validation de la formation** : 5 épreuves pour obtenir les 4 unités capitalisables

consultez
la fiche
RNCP



Détail de la formation :

- **UC 1** : Filière et réglementation produits fermiers (90h)
 - Les différents systèmes de production
 - Stratégie commerciale
 - Analyse économique de l'exploitation agricole
 - Bilan matière, prix de revient
 - Planification - organisation d'un atelier
- **UC 2** : Composition du lait (80h)
 - Techniques de production du lait
 - Choix des techniques de production
 - Mise en œuvre des techniques de production
- **UC 3** : Conception des bâtiments et équipements (310h)
 - Technologies laitières et fromagères
 - Diversification
 - Analyse sensorielle
 - Contrôles microbiologiques et physico-chimiques
- **UC 4** : Création de support de commercialisation (80h)
 - Circuit de commercialisation - Etude de marché - Visites - Témoignages
 - Préparation des produits/expédition, Animation en magasin

