



**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](http://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](http://www.parcoursup.gouv.fr)

En complément, un dossier de candidature est à demander à : [recrutement.poligny@educagri.fr](mailto:recrutement.poligny@educagri.fr)



inscription  
enilea.fr



**Nos résultats  
promo 2024**

**100 % de réussite**

**100 % 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 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](http://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

