



**NIVEAU 4**



## CERTIFICAT DE SPÉCIALISATION

# PRODUCTION, TRANSFORMATION ET COMMERCIALISATION DES PRODUITS FERMIERS

### A QUI S'ADRESSE LA FORMATION ? PRÉREQUIS

- Titulaires d'un des diplômes suivant :
- BP Responsable d'exploitation agricole, Productions horticoles, Responsable d'exploitation aquacole maritime continentale ;
- Bac Pro Conduite et gestion de l'exploitation agricole, Bac Pro Productions horticoles, Bac Pro Bio-Industries de Transformation ;
- ou avec dérogation pour tout autre diplôme ou titre homologué de niveau bac
- titulaires d'un des diplômes précisés ci-dessus et sous réserve d'un financement en situation de recherche d'emploi.
- Avoir moins de 30 ans (pas de limite d'âge pour les personnes en situation de handicap)
- Signer un contrat d'apprentissage avec un employeur
- La formation est également accessible 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

### QUELS SONT LES OBJECTIFS DE LA FORMATION ?

- 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 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.

### POURSUITE POSSIBLE DES ÉTUDES

- Certains apprenants peuvent envisager un parcours complémentaire en fonction de leur diplôme d'origine et de leur projet professionnel.

### POUR QUELS MÉTIERS / RESPONSABILITÉS DEMAIN ?

- Produire du lait, fabriquer et commercialiser des produits laitiers fermiers :
  - Soit en créant sa propre structure ;
  - Soit en étant salarié dans une structure fermière ou artisanale.

### COMMENT S'ORGANISE LA FORMATION ?

- Formation sur un an à raison de 16 semaines de formation en centre (560h) ; le reste du temps étant consacré à la formation professionnelle en entreprise, encadrée par le maître d'apprentissage ou le tuteur.
- **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

### EN SYNTHÈSE

Statut durant la formation	Apprenti(e) ou stagiaire formation professionnelle continue
Hébergement / Restauration	Possible sur les 2 ENIL (sous réserve de disponibilité)
Parcours type*	<ul style="list-style-type: none"> <li>• 1 an,</li> <li>• Début de la formation en septembre,</li> <li>• 16 semaines en centre et 36 semaines en entreprise</li> </ul> <i>* Le parcours de formation peut être aménagé en fonction du profil de l'apprenant</i>
Obtention du titre	Validation de 4 unités capitalisables
Lieux de formation	ENIL Mamirolle (25) et ENILBIO Poligny (39)





# CERTIFICAT DE SPÉCIALISATION PRODUCTION, TRANSFORMATION ET COMMERCIALISATION DES PRODUITS FERMIERS

## MODALITÉS D'ENTRÉE EN FORMATION

- Constitution et dépôt du dossier de positionnement
- Entretien de positionnement
- Admission conditionnée par la signature d'un contrat d'alternance ou de l'obtention d'un financement
- En cas de besoin, l'établissement accompagne les candidats pour la recherche d'entreprise d'accueil
- Pour les personnes en situation de handicap, notre référent handicap accompagnera pour l'étude de la faisabilité du projet de formation et des aménagements possibles.
- Frais pédagogique : prise en charge intégrale dans le cadre des contrats d'alternance - Dans les autres situations, reste à charge possible pour le candidat suivants les financements obtenus.

**Pour tout complément d'information (tarifs, frais pédagogiques, financement, rémunération...) :**



**ENILBIO Poligny**

Tél. : 03 84 73 76 76  
recrutement.poligny@educagri.fr  
www.enil.fr



**ENIL Besançon Mamirolle**

Tél. : 03 81 55 92 00  
recrutement.mamirolle@educagri.fr  
www.enil.fr

Taux de réussite 2021	Taux de poursuite d'étude	Taux d'insertion	Taux de satisfaction fin de formation sur 2 ans glissants
100%	6%	89%	100%

## PARCOURS TYPE **Sur 16 semaines**

### Formation en centre

Unités Capitalisables	Thème de formation	Heures
UC 1	Filière et réglementation produits fermiers Les différents systèmes de production Stratégie commerciale Analyse économique de l'exploitation agricole Bilan matière, prix de revient Planification - organisation d'un atelier	88h
UC 2	Composition du lait Techniques de production du lait Choix des techniques de production Mise en oeuvre des techniques de production	76h
UC 3	Conception des bâtiments et équipements Technologies laitières et fromagères Diversification Analyse sensorielle Contrôles microbiologiques et physico-chimiques	310h
UC 4	Création de support de commercialisation Circuit de commercialisation - Etude de marché - Visites - Témoignages Préparation des produits/expédition, Animation en magasin	86h
	<b>TOTAL</b>	<b>560h</b>

## ILS SONT PASSÉS PAR LÀ

« L'ENIL est une école qui a du caractère, d'abord par ses bâtiments, car sur le site, on côtoie du moderne et de l'ancien et puis il y a les profs qui transmettent leur passion du métier. Tout est organisé pour la réussite des élèves aux examens et pour régler les problèmes que l'on pourrait rencontrer. C'est toute cette alchimie qui donne tant de chaleur à l'école. » **Gabrielle**

