



Certificat de Spécialisation « Transformation et Commercialisation des Produits Fermiers »

EMPLOIS

La formation conduit au poste de **producteur fermier**.

Elle apporte les connaissances requises pour :

- ◆ la **gestion d'une exploitation**
- ◆ l'**élaboration de productions** fermières et artisanales
- ◆ la **commercialisation** des produits

Type d'entreprise concernée:

- ◆ **Exploitations agricoles**



PUBLIC CONCERNÉ

La formation s'adresse :

➔ aux titulaires **d'un diplôme ou titre homologué de niveau IV (bac)**.

➔ aux candidats justifiant de quatre années d'activité professionnelle sans aucune condition de diplôme (après avis de la DRAF) .

MODALITÉS D'ACCÈS

- ◆ **Alternance** (contrat d'apprentissage, contrat de professionnalisation)
- ◆ **Plan de formation entreprise** (Congé Individuel de Formation, DIF, ...)
- ◆ **Parcours Individualisé et modules**
- ◆ Validation des Acquis et de l'Expérience (VAE)
- ◆ Dispositifs de retour à l'emploi mis en place par les pouvoirs publics (Région, ASSEDIC, ANPE...).

DURÉE

➔ **En alternance** : 1 an dont 1/3 en centre (*par module de 1 à 2 semaines*) et 2/3 en entreprise.

Rentrée en centre de septembre à décembre

CONTENUS

➔ Organisation de la production

- Connaissances des caractéristiques des produits fermiers ;
- Maîtrise des choix de système de production en fonction des contraintes commerciales, techniques et humaines ;
- Gestion financière d'une exploitation.

➔ Techniques de transformation

- Organisation d'un atelier de transformation ;
- Connaissances de la réglementation, des règles d'hygiène et de sécurité ;
- Maîtrise des procédés de conservation et de conditionnement des produits.

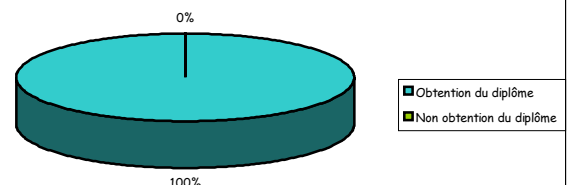
➔ Techniques de commercialisation :

- Choix des stratégies commerciales ;
- Suivi, fidélisation et développement de la clientèle ;
- Animation d'un point de vente.

VALIDATION DU DIPLÔME

L'évaluation en Unités Capitalisables (UC) permet au candidat de valider des parties de diplôme sur une durée de 5 ans selon ses disponibilités.

Réussite à l'examen CS PRODUITS FERMIERS CONTINU PROMO 2010



CONDITIONS D'ACCUEIL

Possibilité de restauration et d'hébergement à l'ENILV.