



CERTIFICAT DE SPÉCIALISATION

PRODUCTION, TRANSFORMATION ET COMMERCIALISATION DES PRODUITS FERMIERS

À QUI S'ADRESSE LA FORMATION ?

- **Formation par alternance** : aux personnes de 16 à 25 ans et 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 ;
 - BTA Production, BTA Commercialisation et services spécialité commercialisation ;
 - ou sur décision du DRAAF pour tout autre diplôme ou titre homologué de niveau au moins équivalent.
- **Formation continue** : aux personnes de plus de 26 ans avec la signature d'un contrat de professionnalisation.

QUEL EST L'OBJECTIF DE LA FORMATION ?

- Elle vise en priorité à former des profils capables de :
 - analyser la situation de leur activité et prendre les décisions nécessaires à la conception et au fonctionnement de leur atelier ;
 - assurer la production des produits fermiers en visant à obtenir des produits de qualité ;
 - assurer la transformation dans le respect de la réglementation et veiller à assurer les impératifs de commande ;
 - assurer la commercialisation de leurs produits.

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 à l'école ; le reste du temps étant consacré à la formation professionnelle en entreprise, encadrée par le maître d'apprentissage ou le tuteur.
- Les enseignements en centre sont composés de cours, de travaux pratiques et travaux dirigés et de visites d'entreprise.

EN SYNTHÈSE

Statut durant la formation	Apprenti (Salarié) ou stagiaire FC
Hébergement / Restauration	Possible dans les 2 ENIL
Durée de la formation	1 an
Organisation de la formation	16 semaines (560 h) à l'école en alternance avec 36 semaines en entreprise
Début formation en centre	Septembre
Obtention du titre	Validation de 4 unités capitalisables
Lieux de formation	ENIL Mamirolle et ENILBIO Poligny





CERTIFICAT DE SPÉCIALISATION PRODUCTION, TRANSFORMATION ET COMMERCIALISATION DES PRODUITS FERMIS

POURSUITE POSSIBLE DES ÉTUDES

- Pas de poursuites d'étude en général.

MODALITÉS D'INSCRIPTION

- Dossiers d'inscription à retirer à partir de mars à :
ENILBIO Poligny
ou ENIL Mamirolle
- L'admission définitive est conditionnée par la signature d'un contrat d'apprentissage (ou de professionnalisation) avec une entreprise fabricant des produits laitiers.
- Les ENIL peuvent vous accompagner dans vos recherches.

Pour tout complément d'information :



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

PROGRAMME / HORAIRE TOTAL **Sur 16 semaines**

Formation en centre	
Organisation de l'exploitation et gestion production	122 h
Gestion et commercialisation	96 h
Technologie de transformation laitière	145 h
Connaissance du lait	56 h
Conduite installations/outils/équipements	73 h
HACCP, hygiène et sécurité	48 h
Visites d'entreprises	20 h
Total	560 h

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. Lors de ma venue à l'une des journées portes ouvertes durant l'hiver 2015, j'ai été séduite par l'accueil des étudiants et par l'attention portée à mes questions. En une petite demi-journée, j'ai eu le temps de voir un maximum de locaux pédagogiques ainsi que la galerie de visite qui surplombe les ateliers de fabrication dans la halle de technologie et qui permet de voir les élèves en train de travailler les produits. Cette possibilité de les voir, m'a permis de me projeter dans un avenir proche. Maintenant j'y suis, et j'y suis bien ! »

Gabrielle