

CERTIFICAT DE SPÉCIALISATION

1 AN | APPRENTISSAGE | NIVEAU 4



PRODUCTION, TRANSFORMATION ET COMMERCIALISATION DES PRODUITS FERMIERS

100 %
taux d'insertion
(session 2022)

100 %
taux de satisfaction
(session 2022)

Pré-requis

Être titulaire d'un diplôme de niveau IV au minimum

- Rechercher un maître d'apprentissage
- Signer un contrat d'apprentissage

ENTRÉE PERMANENTE



LES OBJECTIFS

- Acquérir des compétences et une qualification professionnelle permettant de s'insérer dans la vie active.
- Réalisation de votre projet professionnel.

UNE PÉDAGOGIE ADAPTÉE

- Un accompagnement personnalisé.
- Des visites d'entreprises.
- Une immersion professionnelle.

LES PERSPECTIVES PROFESSIONNELLES

- Agriculteur
- Producteur fermier
- Responsable d'un magasin de produits fermiers

Pourquoi choisir le CFAA71 ?

- Établissement à taille humaine.
- Une formation plébiscitée.

CFAA DE SAÔNE-ET-LOIRE SITE DE FONTAINES

10 La Platière 71150 FONTAINES

03 85 47 82 82 / cfa.saone-et-loire@educagri.fr

www.epl-fontaines.fr



5 BONNES RAISONS de choisir l'apprentissage

- Suivre une pédagogie d'alternance, par la voie de l'apprentissage, centrée sur l'apprenant
- Accéder plus facilement au marché de l'emploi
- Aspirer à l'indépendance financière
- Valoriser une première expérience professionnelle
- Poursuivre ses études en intégrant le monde de l'entreprise



MODE DE VALIDATION

Ce diplôme est délivré en unités capitalisables.
100% taux* de réussite (session 2022)



CONTENU DE LA FORMATION

Durée totale de la formation : 560h
16 SEMAINES AU CFA

Management des entreprises <ul style="list-style-type: none"> • Définir une démarche stratégique. • Gestion prévisionnelle des emplois et des compétences. • La performances de l'entreprise. • Organisation de la production. 	120h
Relation client <ul style="list-style-type: none"> • Enjeux et stratégie de la relation. • Analyse de la demande. • Stratégie de négociation. • Gestion de clientèle. 	70h
Environnement juridique et réglementaire <ul style="list-style-type: none"> • Choix de la structure juridique. • Connaissance des différents types de contrat de travail. • Réglementation liée à l'hygiène et la sécurité : démarche HACCP. • Connaissance du document unique de prévention des risques professionnels. 	50h
Communication <ul style="list-style-type: none"> • Les bases de données. • Courrier électronique / supports de communication. • E-commerce. 	70h
Technique de production	100h
Transformation du produit	100h
Projet personnalisé <ul style="list-style-type: none"> • Accompagnement du projet personnel 	50h



Une vie scolaire organisée

- Début des cours : 9h30 (lundi) 8h (mardi, mercredi, jeudi, vendredi)
- Fin des cours : 17h30 / 17h (vendredi)



Restauration et hébergement

Le site dispose d'un restaurant en self service et de résidences étudiantes.



Des installations de qualité

La garantie d'un bon environnement pour le déroulement de la formation :

- salle informatique
- laboratoire de biologie et de chimie
- gymnase
- exploitation agricole sur le site (lait et viande, volaille fermière, rucher)
- magasin de producteurs



Tarifs

- Cycle de formation (frais pédagogiques) : 25 €
- Demi-pensionnaire : 30€ / semaine
- Rémunération et financement : voir plaquette



Inscriptions & informations

Secrétariat : 03 85 47 82 82
8h-12h / 13h-18h (lundi au jeudi)
8h-12h / 13h-17h (vendredi)

Navettes aux gares de Chalon et Chagny pour le site de Fontaines.

* Pour plus d'informations sur nos taux, nous restons à votre disposition par téléphone ou via notre site internet.

CFAA DE SAÔNE-ET-LOIRE SITE DE FONTAINES

10 La Platière 71150 FONTAINES - 03 85 47 82 82 / cfa.saone-et-loire@educagri.fr

www.epl-fontaines.fr