



TCPF : UCARE transformation et commercialisation des produits fermiers



Objectifs :

Acquérir les compétences nécessaires à la mise en place d'un atelier de transformation laitière.

Conditions d'admission et d'inscription :

- ✓ Avoir 18 ans minimum ;
- ✓ Avoir un projet cohérent avec les objectifs de la formation ;
- ✓ Entretien téléphonique ou physique ;
- ✓ Validation du projet par le référent de la formation.

Public concerné :

- ✓ Demandeur d'emploi ;
- ✓ Candidat en démarche d'installation ;
- ✓ Reconversion professionnelle.

Déroulement & Organisation de la Formation

Calendrier :

Du 18 novembre 2024 au 11 avril 2025.

Durée : 224 h, soit 7 semaines de formation réparties sur 7 mois.

Les semaines de formation sont organisées comme suit : 2 semaines de formation théorique à Vesoul (70) et 5 semaines de formation pratique à Poligny (39).

Modalités pédagogiques :

- ✓ Cours théoriques ;
- ✓ Visites de producteurs ;
- ✓ Mises en situation ;
- ✓ Travaux pratiques.

Formation adultes



Formation accessible à tous publics en situation de handicap

Référente handicap :

Séverine Piroolley

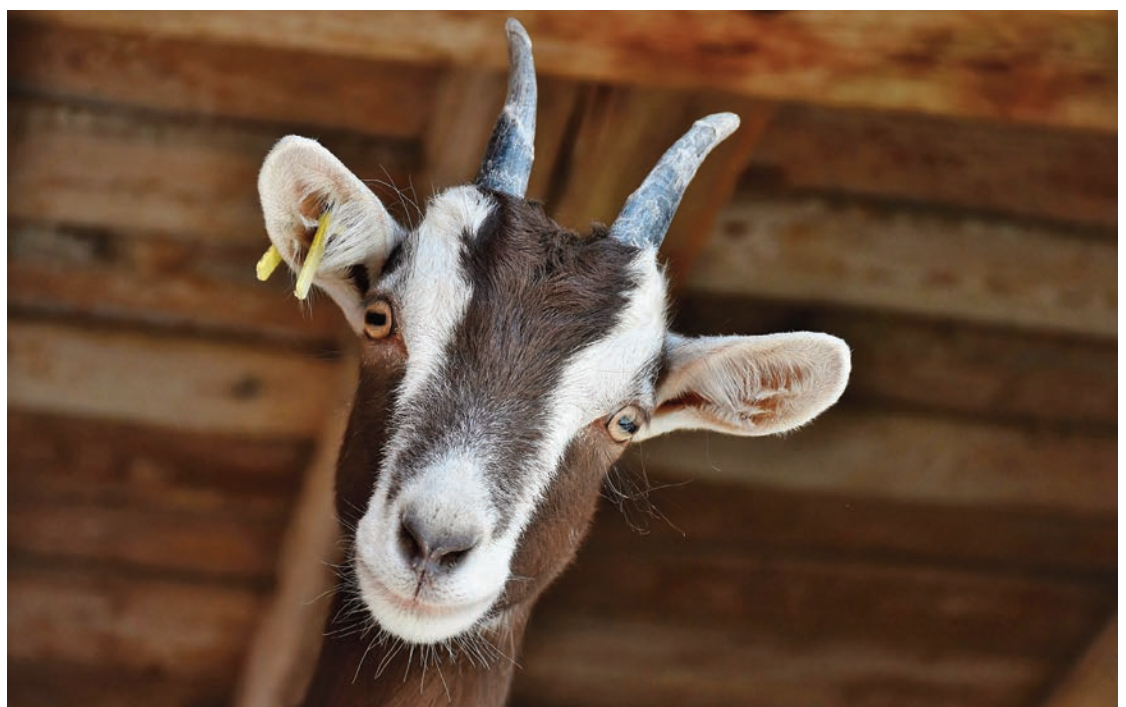
severine.piroolley@educagri.fr

CFPPA de Vesoul

16, rue E. Belin
CS. 60363
70014 Vesoul cedex
Tél. 03 84 96 85 00
cfppa.vesoul@educagri.fr

Référent formation :
Coralie ORMANCEY
coralie.ormancey@educagri.fr

www.vesoul-agrocampus.fr





TCPF : UCARE transformation et commercialisation des produits fermiers



Formation adultes



Formation accessible à tous
publics en situation de handicap

Référente handicap :

Séverine Piroolley

severine.piroolley@educagri.fr

CFPPA de Vesoul

16, rue E. Belin
CS. 60363
70014 Vesoul cedex
Tél. 03 84 96 85 00
cfppa.vesoul@educagri.fr

Référent formation :
Coralie ORMANCEY
coralie.ormancey@educagri.fr

www.vesoul-agrocampus.fr

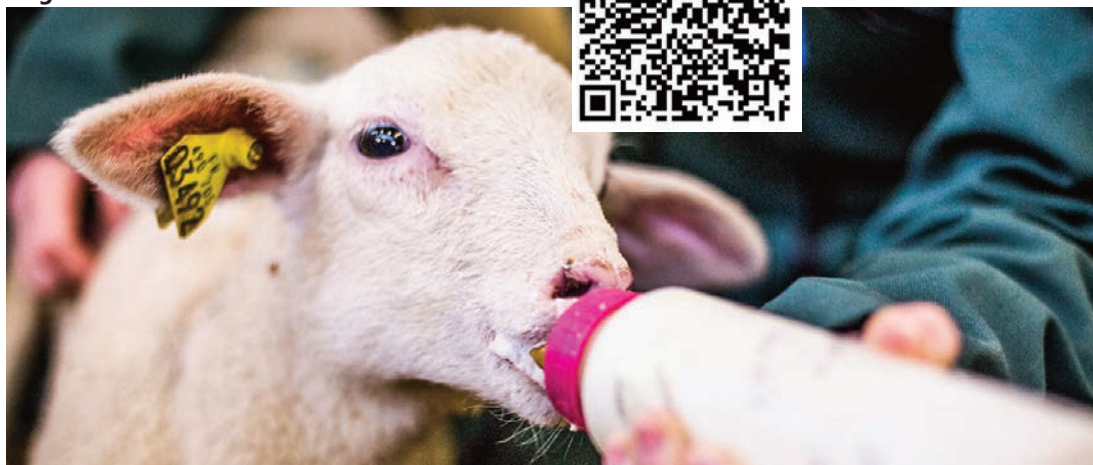
Contenu de La Formation

- ✓ Bases en comptabilité/gestion : analyse des coûts de production ;
- ✓ Etude de marché : méthodologie et application ;
- ✓ Conception d'un outil de communication (logo, affiche, site web, etc.) ;
- ✓ Analyse du fonctionnement d'une entreprise agricole (visite de producteur) ;
- ✓ Commercialisation des produits ;
- ✓ Analyse de la qualité chimique du lait ;
- ✓ Principes de bases en bactériologie et microbiologie ;
- ✓ Conception des bâtiments et chiffrage ;
- ✓ Règles d'hygiène et de sécurité ;
- ✓ Les différents types de transformation : pâte molle/pâte pressée/yaourt/glace, en fonction du territoire et des circuits de commercialisation.

Modalités d'évaluation & Mode de Validation

- ✓ Evaluation pratique en atelier de transformation ;
- ✓ Entretien d'explicitation (oral) ;
- ✓ Délivrance d'une attestation de formation et de compétences.

Attestation délivrée par le Ministère de l'Agriculture et de la Souveraineté Alimentaire



Rémunération & Financement

Prise en charge des coûts de formation selon le statut :

- ✓ **Demandeur d'emploi :** Pôle emploi
- ✓ **Salariés :** OPCO ;
- ✓ **Chef d'exploitation :** VIVEA ;
- ✓ **Financement personnel :** CPF.

Poursuites d'études & Métiers préparés

Poursuite d'études :

- ✓ Il est possible de compléter sa formation par un CS (Certificat de Spécialisation) en transformation laitière ou de s'insérer directement dans la vie professionnelle.

Métiers préparés :

- ✓ Responsable d'un atelier de transformation à la ferme avec commercialisation ;
- ✓ Salarié hautement qualifié.

Délai d'accès à la formation

Entrée et sortie à dates fixes.

Indicateurs de résultats :



Flasher le code ou
Suivre [ce lien](#)