









TCPF- transformation et commercialisation des produits fermiers



Objectifs:

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

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 13 novembre 2023 au 31 mai 2024.

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 accessible à tous publics en situation de handicap Référente handicap: **Séverine Pirolley** severine.pirolley@educagri.fr

Formation adultes

CFPPA de Vesoul

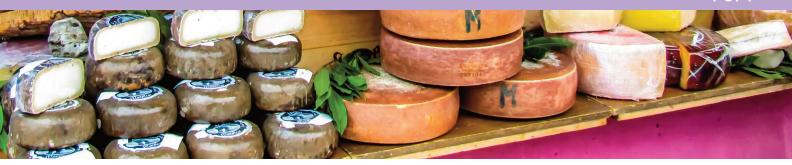
16, rue E. Belin CS. 60363 70014 Vesoul cedex Tél. 03 84 96 85 00 cfppa.vesoul@educagri.fr

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

www.vesoul-agrocampus.fr



Mise à jour : 20-janvier-2023 - Document : D51-V3











TCPF- transformation et commercialisation des produits fermiers



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.

Modalites d'évaluation & Mode de Validation

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

Rémuneration & Financement

Prise en charge des coûts de formation selon le statut :

- → Demandeur d'emploi : Conseil Régional de Bourgogne Franche Comté ;
- ✓ Salariés : OPCO ;
- · Chef d'exploitation : VIVEA ;
- → Financement personnel

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 ;

Taux de

Taux de

réussite juin satisfaction

✓ Salarié hautement qualifié.

Délai d'accès à la formation

Entrée et sortie à dates fixes.

Indicateurs de résultats

Nombre

·		de stagiaires	2022	stagiaires
94	TCPF	12	100%	67%
Control Control			1	
			1	
		0	-	AA

Formation adultes





Formation accessible à tous publics en situation de handicap **Référente handicap**:

severine.pirolley@educagri.fr

CFPPA de Vesoul

Séverine Pirolley

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