



C6 : Ucare Transformation du miel



Objectifs :

- ✓ Certifier la capacité C6 du BPREA : Ucare transformation apicole
- ✓ Acquérir les connaissances nécessaires à la création d'un atelier de transformation du miel
- ✓ Maîtriser les techniques de production en respectant la réglementation en vigueur

Conditions d'admission et d'inscription :

Public concerné :

- ✓ Demandeur d'emploi qui désire s'insérer dans la filière apicole (installation-salariat) ;
- ✓ Conjoint d'exploitant qui souhaite s'installer ou s'investir dans l'exploitation ;
- ✓ Salarié d'autre secteur professionnel qui souhaite se reconverter.

Pour entrer en formation, vous devez :

- ✓ Etre âgé de 18 ans ;
- ✓ Posséder des connaissances en apiculture ;
- ✓ Pratiquer l'apiculture à titre amateur ;
- ✓ Avoir connaissance de la réalité du métier d'apiculteur professionnel (stage, saison) ;
- ✓ Justifier d'un an d'expérience professionnelle tout domaine confondu pour les personnes titulaire d'un diplôme de niveau 4 ;
- ✓ Avoir un projet professionnel ;
- ✓ Savoir travailler en autonomie ;
- ✓ Posséder et savoir utiliser un ordinateur et la navigation internet ;
- ✓ Participer à un entretien de motivation ;
- ✓ Signer un contrat de formation.

Délais d'accès à la formation :

- ✓ Inscriptions de septembre 2024 à mars 2025
- ✓ Date de fin de formation : 20 juin 2025.

Contenu de la formation :

- ✓ L'hygiène dans les ateliers de transformation alimentaire
 - La réglementation et le paquet hygiène
 - Les micro-organismes, les dangers physiques et chimiques
 - Les sources de contamination et les méthodes de prévention
 - L'élaboration et la mise en œuvre des plans de nettoyage
 - La démarche HACCP
 - Les bonnes pratiques d'hygiène en apiculture
- ✓ Les produits transformés :
 - Le matériel
 - Les ingrédients et leurs caractéristiques
 - La cristallisation dirigée
 - Le pain d'épices, le nougat, les bonbons, les madeleines, les tuiles au miel, les nonnettes...
- ✓ Le cadre réglementaire :
 - Statut et fiscalité en apiculture
 - Etiquetage et commercialisation du miel et autres produits

Capacités - compétences :

- ✓ Maîtriser le processus de transformation du miel dans le respect de la réglementation en vigueur.

Modalités d'évaluation & Mode de Validation

- ✓ Tests de connaissances
- ✓ Evaluation certificative de la capacité dans le cadre d'un entretien d'explicitation devant un jury.

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

Déroulement & Organisation de la Formation

Durée :

- ✓ 70 heures de formation théorique
- ✓ Apports théoriques, lecture de documents, tests de connaissances et corrections, activités sur l'élaboration d'un projet de création d'atelier de transformation du miel

Formation adultes

agefiph
ouvrir l'emploi
aux personnes handicapées



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 :
Thierry NAVARRO
thierry.navarro@educagri.fr

www.vesoul-agrocampus.fr



C6 : Ucare Transformation du miel



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 :
Thierry NAVARRO
thierry.navarro@educagri.fr

www.vesoul-agrocampus.fr

Calendrier :

- ✓ du 6 septembre 2024 au 20 juin 2025.

Déroulement :

- ✓ Formation à distance sur la plateforme Moodle du CFPPA de Vesoul.

Moyens d'encadrement :

- ✓ Ressources humaines : un coordinateur de formation, un formateur en transformation du miel intervenant sur le BPREA,
- ✓ Ressources techniques et pédagogiques : ressources sur plateforme- ordinateur

Rémunération & Financement

- ✓ Plusieurs sources de financement possibles :
 - Financement personnel
 - Financement autre en fonction de votre statut : contactez-nous !

Poursuites d'études & Métiers préparés

Métiers préparés :

- ✓ Apiculteur
- ✓ Responsable d'entreprise

Poursuite d'études :

- ✓ CS apiculture
- ✓ Formation production de gelée royale

Indicateurs de résultats :

