

→ BON À RETENIR

Ce secteur professionnel est en développement.

La formation est gratuite.

La.le candidat.e signe un contrat avec une entreprise et devient dès lors salarié.e. Rémunération en pourcentage du SMIC selon l'âge et la convention collective de l'entreprise.

La formation peut également faire l'objet d'autres dispositifs de financement. Le Centre de Formation vous accompagne pour une solution personnalisée.

→ BON POUR APPRENDRE

- Groupe à effectif réduit
- Visites en milieu professionnel
- 60% du temps en entreprise
- Un hall technologique et des laboratoires spécialisés
- Une exploitation agricole avec un magasin de vente directe "Les producteurs du Gros Chêne"
- Salle informatique à disposition
- Logements et repas possibles sur le campus



**LE GROS CHÊNE**

**ÉTABLISSEMENT PUBLIC  
D'ENSEIGNEMENT ET DE FORMATION**

CFPPA - coordinateur.rice CS PTCPF

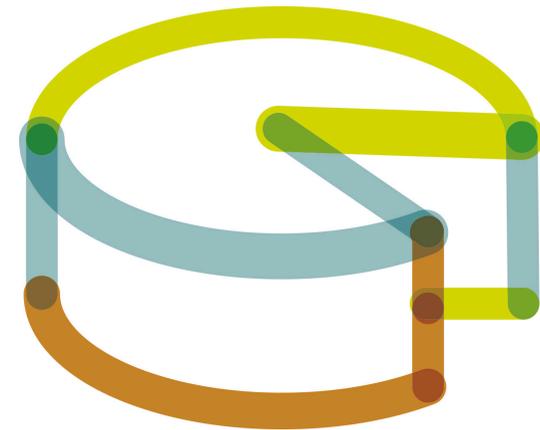
Rue de Bretagne

56308 Pontivy Cedex

tél. : 02 97 25 20 19 - fax : 02 97 25 65 00

cfppa.pontivy@educagri.fr

[www.legroschene.fr](http://www.legroschene.fr)



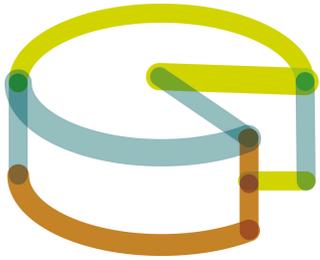
**CS PTCPF**

CERTIFICAT DE SPECIALISATION  
PRODUCTION, TRANSFORMATION ET  
COMMERCIALISATION DE PRODUITS FERMIERS

**en apprentissage**



**LE GROS CHÊNE**



**CSPTCPF**

CERTIFICAT DE SPECIALISATION PRODUCTION,  
TRANSFORMATION ET COMMERCIALISATION  
DE PRODUITS FERMIERS

**Cette formation de 1 an en alternance s'adresse aux futur.e.s agriculteur.rice.s et/ou salarié.e.s agricole.s. Elle permet d'acquérir les connaissances et compétences nécessaires pour concevoir et faire fonctionner un atelier de transformation fermière et commercialiser des produits en circuits courts.**



### → UN DIPLÔME POUR MOI

Cette formation aboutit à l'obtention d'un titre de niveau IV (niveau 4 européen). Taux de réussite : 90% sur la promotion 2018-19.

Tout public ayant un projet d'installation, de développement ou de salariat en transformation fermière.

Conditions d'admission :

- Etre titulaire de préférence d'un BP REA, Bac Pro CGEA, BIDT OU autre diplôme de niveau bac OU expérience professionnelle sous conditions.
- Avoir un projet en lien avec la formation
- Compléter un dossier de candidature
- Sélection : entretien de motivation
- L'admission est définitive à la signature d'un contrat avec une entreprise :  
En apprentissage (avoir entre 16 et 29 ans)  
OU  
En contrat de professionnalisation (à partir de 30 ans)

### → TOUT UN PROGRAMME

La formation dure 1 an (démarrage en janvier).

- 16 semaines (560 heures) en centre
- 36 semaines (1260 heures) en entreprise dont 5 semaines de congés payés.

Modalités d'évaluation : mises en situation professionnelle et entretiens d'évaluation.

Le CS PTCPF compte 4 unités capitalisables dont les objectifs sont :

- d'analyser la stratégie d'un atelier de transformation
- d'assurer la production avec un objectif de transformation
- d'assurer la transformation fermière dans le respect de la réglementation
- de communiquer sur des produits fermiers et de s'organiser pour les vendre dans différents circuits de commercialisation

Taux de satisfaction : à la question "si c'était à refaire", 100% du groupe en 2018-19 déclare être partant sans hésitation.

### → ET APRÈS LE DIPLÔME ?

Notre objectif est d'accompagner les porteur.euse.s de projets agricoles dans leur réflexion et leurs démarches de création d'entreprise.

Vous pouvez également :

- devenir salarié.e. : technicien.ne ; ouvrier.ère qualifié.e en transformation et commercialisation.

Dès la sortie de formation, 66% de la promotion 2018-19 étaient déjà insérés professionnellement : en emploi dans le secteur, en parcours d'installation agricole ou en poursuite d'études (pour une personne).

CAMPUS SCIENCES & NATURE



# CS PTCPF

## CERTIFICAT DE SPECIALISATION PRODUCTION, TRANSFORMATION ET COMMERCIALISATION DE PRODUITS FERMIERS

### DETAIL DES MODULES

	Accueil	7h
	Point coordination, départ / retour entreprise	16h
	Informatique	12h
<b>Module 1 – Analyse stratégique d’un atelier de transformation fermière</b>		<b>130h</b>
	Caractérisation des produits fermiers (réglementation)	
	Approche globale d’exploitation agricole	
	Connaissances du fonctionnement des différents circuits de commercialisation	
	Choix d’une stratégie commerciale	
	Organisation des différentes activités (production, transformation, commercialisation)	
	Comptabilité, gestion financière	
<b>Module 2 – Techniques de production fermière</b>		<b>80h</b>
	Connaissances des techniques de production	
	Réalisation de travaux pratiques	
	Choix des techniques de production	
<b>Module 3 – Techniques de transformation fermière</b>		<b>208h</b>
	Sciences des aliments (biochimie, techniques de transformation et de conservation)	
	Paquet hygiène	
	Travaux pratiques - fabrication de produits transformés de base et mise au point de process	
	Conception des locaux de transformation	
<b>Module 4 – Techniques de commercialisation de produits fermiers</b>		<b>103h</b>
	Préparation des produits à la vente (réglementation, matériel, étal, supports de communication)	
	Réalisation d’opération de commercialisation (communication, argumentaire de vente, négociation, prospection et suivi client, animation sur le lieu de vente)	
	Utilisation des outils numériques (site internet, réseau sociaux, graphisme)	
	Bilan	4h



MINISTÈRE  
DE L'AGRICULTURE  
DE LA PÊCHE,  
DE L'ALIMENTATION  
ET DE LA FORÊT



# PLANNING PREVISIONNEL D'ALTERNANCE 2020

Janvier		Février		Mars		Avril		Mai		Juin		Juillet		Août		Septembre		Octobre		Novembre		Décembre	
M 1	jour de l'an	S 1		D 1		M 1	S 14	V 1	Fête dut trava	L 1	Lundi de Pent	M 1		S 1		M 1		J 1		D 1	Toussaint	M 1	
J 2	S 1	D 2		L 2		J 2		S 2		M 2		J 2		D 2		M 2	S36	V 2		L 2		M 2	S49
V 3		L 3		M 3	S 10	V 3		D 3		M 3	S23	V 3		L 3		M 3		S 3	14	M 3	S45	J 3	
S 4	14	M 4	S 6	M 4		S 4	20	L 4		J 4		S 4	21	M 4	S32	V 4		D 4		M 4		V 4	
D 5		M 5		J 5		D 5		M 5	S 19	V 5		D 5		M 5		S 5	28	L 5		J 5		S 5	28
L 6		J 6		V 6		L 6		M 6		S 6	28	L 6		J 6		D 6		M 6		V 6		D 6	
M 7		V 7		S 7	35	M 7	S 15	J 7	31	D 7		M 7		V 7		L 7		M 7	S41	S 7	35	L 7	S50
M 8	S 2	S 8	35	D 8		M 8		V 8	Victoire 1945	L 8		M 8	S28	S 8	35	M 8		J 8		D 8		M 8	
J 9		D 9		L 9		J 9		S 9		M 9		V 9		D 9		M 9	S37	V 9		L 9		M 9	S50
V 10		L 10		M 10		V 10		D 10		M 10	S24	J 10		L 10		M 10		S 10	35	M 10	S46	J 10	
S 11	35	M 11		M 11	S 11	S 11	35	L 11		J 11		S 11	35	M 11		V 11		D 11		M 11	Armistice	V 11	
D 12		M 12	S 7	V 12		D 12	Pâques	M 12		V 12		D 12		M 12	S33	S 12	35	L 12		J 12		S 12	35
L 13		J 13		J 13		L 13	Pâques	M 13	S 20	S 13	35	L 13		M 13		D 13		M 13		V 13		D 13	
M 14		V 14		S 14	35	M 14		J 14		D 14		M 14	Fête nationale	V 14	35	L 14		M 14	S42	S 14	27	L 14	
M 15	S 3	S 15	35	D 15		M 15	S 16	V 15		L 15		M 15		S 15	Ascension	M 15		J 15		D 15		M 15	
J 16		D 16		L 16		J 16		S 16	35	M 16		V 16		D 16		M 16	S38	V 16		L 16	8	M 16	S51
V 17		L 17		M 17		V 17		D 17		M 17	S25	V 17		L 17		M 17		S 17	35	M 17	S47	J 17	
S 18	35	M 18		M 18	S 12	S 18	35	L 18		J 18		S 18	28	M 18		V 18		D 18		M 18		V 18	
D 19		M 19	S 8	J 19		D 19		M 19	S 21	V 19		D 19		M 19	S34	S 19	35	L 19		J 19		S 19	35
L 20		J 20		V 20		L 20		M 20	S 21	S 20	35	L 20		J 20		D 20		M 20		V 20		D 20	
M 21		V 21		S 21	35	M 21		J 21	Ascension	D 21		M 21		V 21		L 21		M 21		S 21	21	L 21	
M 22	S 4	S 22	35	D 22		M 22	S 17	V 22		L 22		M 22	S30	S 22	35	M 22		J 22	S43	D 22		M 22	
J 23		D 23		L 23		J 23		S 23	28	M 23		J 23		D 23		M 23	S39	V 23		L 23		M 23	S52
V 24		L 24		M 24		V 24		D 24		M 24	S26	V 24		L 24		J 24		S 24	35	M 24	S48	J 24	
S 25	35	M 25		M 25	S 13	S 25	35	L 25		J 25		S 25	35	M 25		V 25		D 25		M 25		V 25	Noël
D 26		M 26	S 9	J 26		D 26		M 26	S 22	V 26		D 26		M 26	S35	S 26	35	L 26		J 26		S 26	28
L 27		V 27		V 27		L 27		M 27		S 27	35	L 27		J 27		D 27		M 27		V 27		D 27	
M 28		J 28		S 28	35	M 28		J 28		D 28		M 28		V 28		L 28		M 28	S44	S 28	35	L 28	
M 29	S 5	S 29	35	D 29		M 29	S 18	V 29		L 29		M 29	S31	S 29	35	M 29		J 29		D 29		M 29	
J 30				L 30		J 30		S 30	35	M 30	S27	J 30		D 30		M 30	S40	V 30		L 30	7	M 30	S53
V 31	35			M 31	15		31	D 31	Pentecôte		14	V 31	35	L 31	7		21	S 31	35			J 31	28

En centre : 560 heures

En entreprise : 1085 heures

Congés et fériés

