



# **CERTIFICAT DE SPÉCIALISATION**

## **Conduite d'un Elevage Porcin**

**Niveau 4 (Niveau BAC)**

ÉGALEMENT POSSIBLE EN FORMATION CONTINUE

RNCP : 38331  
Date d'échéance  
de l'enregistrement : 01-01-2029



### **OBJECTIFS DU DIPLÔME**

Ce Certificat de Spécialisation est une qualification centrée sur la maîtrise d'activités techniques spécifiques qui requièrent des savoirs, savoir-faire, gestes et comportements professionnels spécialisés.

Il permet d'assurer le pilotage technico-économique, réaliser les travaux liés à la conduite d'un élevage porcin et réaliser les opérations relatives à la transformation de la viande.

**487**  
heures  
EN CENTRE  
DE FORMATION

**70%**  
DE TAUX  
DE SATISFACTION

**420**  
heures  
DE STAGE  
EN ENTREPRISE

**100%**  
DE TAUX  
DE RÉUSSITE  
SUR 2 ANS

# 66

L'élevage porcin nécessite technicité, rigueur et organisation. Ce certificat m'a permis d'acquérir les bons gestes.

**Matthieu,  
salarié en élevage porcin**



## DÉBOUCHÉS

Chef(fe) d'exploitation désirant créer ou reprendre un atelier porcin, responsable d'un ou plusieurs ateliers, salarié(e) d'un élevage porcin, gérant(e) pour le compte d'une coopérative ou d'un propriétaire privé.

## CFA

Tel : 05 55 81 48 91

Tel : 05 55 81 48 92

Mail : cfa.creuse@educagri.fr



Cofinancé par  
l'Union européenne



## ENSEIGNEMENTS

Une formation qui vise à répondre aux besoins du territoire et des exploitations : approche globale, suivi sanitaire, alimentation... Diagnostic d'élevage et analyse du système de production, bâtiment gestantes et maternités, post-sevrage et engrangement, entretien des infrastructures et suivi technico économique.



## CONDITIONS D'ADMISSION

Être âgé(e) de 16 à 29 ans révolu (ou 15 ans et terminé le cycle de 3<sup>ème</sup>).

Être motivé(e) par l'alternance.

Être titulaire d'un BAC PRO agricole, un bac STAV, un BPREA, un BTS (ACSE ou PA).

Dérogations possibles (nous consulter).

Avoir un projet professionnel en lien avec la production porcine.



## LES PLUS DE LA FORMATION

Utilisation de l'atelier porcin de l'établissement, nombreux intervenants et professionnels extérieur et transformation sur le pôle viande local.



## POURSUITES D'ÉTUDES

Ce certificat de spécialisation permet d'entrer dans la vie active.



l'Europe  
**s'engage**  
en Nouvelle-Aquitaine

Informations complémentaires,  
financement, inscription...etc  
FLASHER CE QR CODE !

[www.ahun.educagri.fr](http://www.ahun.educagri.fr)