

FORMATION : RNCP 34676

Certificat de Spécialisation

Conduite de l'élevage Bovin viande

Le métier	La personne peut assurer la gestion d'un élevage bovin viande. Elle peut assurer la conduite d'un élevage, porter un diagnostic sur les résultats techniques et économiques, la conduite de l'alimentation et la reproduction. Elle peut analyser et proposer des solutions pour améliorer les résultats technico-économiques. Elle peut organiser un atelier de transformation et réaliser les opérations de transformation de la viande.
Profils et prérequis	Pour le CS, diplôme de niveau 4, l'entrée en formation nécessite d'être titulaire d'un diplôme agricole de niveau 4 ou plus (BPREA, Bac professionnel, Bac technologique, BTSA, licence professionnelle...) avec ou sans expérience professionnelle. Le projet professionnel doit être en lien avec le salariat en agriculture (secteur production ou para agricole). L'accès à tout ou partie de la formation (bloc de compétence) est possible. Entrées et sorties permanentes Nous contacter pour toute autre modalité d'accès.
Objectifs de la formation	Le CS conduite d'un élevage bovin viande permet de/d' : - Assurer le pilotage technico-économique d'un élevage bovin viande. - Réaliser les travaux liés à la conduite d'un élevage bovin viande. - Réaliser les opérations relatives à la transformation de la viande et à l'organisation de l'atelier.
Organisation et durée de la formation	• La formation à temps plein se déroule sur 7 mois maximum. • La formation en alternance se déroule sur 12 mois maximum. • La durée de la formation en centre est de 400 heures (+ 40h avec l'option) et de 420 heures en entreprise minimum. • 2 Unités Capitalisables + éventuellement l'option : transformation • Entrée permanente.

Statuts	• Stagiaire de la formation continue • Salarié(e) en contrat d'apprentissage ou de professionnalisation ou d'entreprise agricole ou para agricole
Contenu de la formation	Formation théorique : la formation est découpée en 11 séquences rattachées à autant de situations de travail locales S1 – Le système de production dans son environnement 1. Les bâtiments d'élevage : différents types, réglementation, gestion des effluents 2. La filière : les débouchés, les approvisionnements 3. Le système économique : la planification des activités, le plan de production 4. Analyse des problématiques S2 - Alimentation 1. L'animal : ses caractéristiques anatomiques et physiologiques, ses besoins, son comportement, son bien-être, les anomalies 2. Contrôler les moyens de distribution, matériels et équipements 3. Calculs des rations 4. Analyse des problématiques rencontrées sur l'alimentation S3 –Suivi sanitaire 1. Les généralités 2. Les interventions 3. La biosécurité 4. L'enregistrement des données S4 – Gestion des pâturages 1. Les espèces prairiales 2. Choix et organisation du pâturage 3. Mise à l'herbe des animaux 4. Gestion et entretien des prairies 5. Récolte des fourrages 6. Enregistrement et interprétation des données 7. Analyse des charges, des pratiques

S5- Conduite de la reproduction

1. Anatomie, physiologie et conduite de la reproduction
2. Plan de maîtrise sanitaire
3. Enregistrement des données
4. Analyse des pratiques

S6- Mise-bas

1. Conduite de la mise-bas
2. Soins au veau
3. Sevrage
4. Enregistrement des données
5. Analyse des pratiques

S7-Engraissement

1. Conduite des alimentations
2. Enregistrement des données
3. Analyse des pratiques

S8-Manipulation et contention des bovins

1. Statut de l'animal
2. Réglementation
3. Systèmes de contention
4. Manipulation

S9-Bâtiments, matériels, équipements et leurs entretiens

1. Les bâtiments : différents types, réglementation, coûts, aides

	2. Petit bricolage et entretien : soudure, sécurité, entretien et désinfection des matériels S10-Suivi technico-économique 1. Exploitation des données par poste 2. Etude des fiches de synthèse 3. Coûts de production 4. Analyse comparative S11-Transformation 1. Organisation de l'atelier : marche en avant, équipements, coût de structure 2. Fabrication d'un produit transformé : process, évaluation de la qualité, conditionnement du produit 3. Hygiène et qualité sanitaire d'un produit Formation pratique : 5 périodes de stage en entreprise soit 12 semaines réparties dans le calendrier de formation. Objectifs : mise en situation pratique avec application des méthodes de diagnostic et d'analyse d'un système de production.
Evaluation	3 situations d'évaluation (dont transformation) : à partir de fiches d'activité construites lors des situations professionnelles en entreprise. Epreuves orales : S1 : assurer le pilotage technico-économique d'un élevage bovin viande ; détermination du plan d'alimentation S2 : réaliser les travaux liés à la conduite d'un élevage bovin viande ; réalisation du suivi des mises-bas des primipares. S3 : réaliser les opérations relatives à la transformation de la viande et à son organisation ; mise en œuvre d'un procédé de transformation de la viande.

	Le jury est constitué d'un formateur et d'un professionnel du secteur de la production et/ou de la transformation des produits agricoles.
Certification	L'obtention du diplôme se fait après validation des deux ou trois validations des situations (2 si la transformation n'est pas retenue dans le parcours de formation), il est délivré par le ministère de l'Agriculture.
Méthodes et suivi pédagogique	L'objectif pédagogique principal est de développer l'autonomie, la capacité de réflexion et d'analyse des apprenants. Les cours ont lieu en présentiel avec des visites d'entreprises de production ou de transformation. Le travail en groupe est privilégié avec rendu écrit et oral. Les périodes de stages font l'objet d'une restitution de vécus à chaque retour en centre. Une visite en entreprise et un contact par téléphone, par un référent de formation, pour l'ensemble des périodes de mises en situations professionnelles. Nous nous engageons à développer une démarche réflexive auprès de nos apprenants dans le cadre des analyses de pratiques professionnelles et de retour d'expérience. Nous pouvons nous appuyer sur notre exploitation agricole pour les parties pratiques, l'utilisation de chiffres technico-économiques, l'utilisation de données issus d'expérimentations.
L'équipe pédagogique	La coordonnatrice pédagogique de la formation (titulaire d'un diplôme d'ingénieur) prend en charge le recrutement des stagiaires, l'individualisation de leur parcours de formation, la coordination du groupe et le suivi individuel tout au long du parcours. Elle garantit l'articulation et la fluidité du parcours de formation individualisé de chacun. Elle coordonne les interventions des professionnels. Les formateurs/trices sont experts dans leur domaine d'intervention. Ils possèdent tous une expérience dans le domaine de compétence. Des professionnels des Organismes Professionnels Agricoles, interviennent dans le ¼ de la formation.
Le plus de la formation au CFPPA d'Ahun	- Organisation des locaux de transformation pour une optimisation du travail - Gestion de la viande de la réception à la commercialisation - Transformation et conditionnement de viande
Coût et mode de financement de la formation	Formations en alternance financée par les OPCO. Formation professionnelle continue financée par pôle emploi, CPF, entreprise

	Financement personnel à partir de 10€ de l'heure(nous contacter). Éligible au CPF : Code :
Accessibilité de la formation par les personnes en situation de handicap :	Notre site de formation est accessible aux personnes handicapées. Nous disposons d'une référente handicap pour vous conseiller et orienter. Pour toute personne en situation d'handicap, merci de nous contacter au 05.55.81.48.90 ou 05.55.81.48.91 ou par mail à caroline.esposito@educagri.fr ou stephanie.grandet@educagri.fr afin de pouvoir adapter l'admission à la formation.
Locaux mis à disposition	Le CFPPA vous accueille dans ses locaux ouverts au public du lundi au vendredi de 8h30 à 12h00 et de 13h30 à 17h30. Un accueil téléphonique est assuré sur la même amplitude horaire. Les locaux sont accessibles aux personnes en situation de handicap. Ils comprennent des salles de cours, des salles informatiques, des plateaux techniques. Le CFPPA est également équipé d'une zone de détente avec distributeurs. Dans l'enceinte du lycée, les apprenants ont accès au réfectoire. Des chambres peuvent-être proposées.
Pour plus d'informations	• maeva.massias@educagri.fr: coordonnatrice de la formation • herve.rechignat@educagri.fr: chargé d'ingénierie • bruno.vincent1@educagri.fr: chargé de développement
Nos coordonnées	CFPPA/CFA de la Creuse Le Chaussadis 23150 AHUN Tél : 05.55.81.48.90 /05.55.81.48.91 Mail : cfppa.ahun@educagri.fr cfa.creuse@educagri.fr