

FORMATION : RNCP 34675

CS Conduite de la production de PAM

<p>Le métier</p>	<p>La personne peut assurer la gestion d'une entreprise de production de PAM Il/elle peut assurer la conduite d'une exploitation de production et de cueillette, porter un diagnostic sur les résultats techniques et économiques. Il/elle peut analyser et proposer des solutions pour améliorer les résultats technico-économiques. Il/elle peut organiser un atelier de transformation et réaliser les opérations de transformation des plantes.</p>
<p>Profils et prérequis</p>	<p>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.</p>
<p>Objectifs de la formation</p>	<p>Le CS conduite de la production de PAM permet :</p> <ul style="list-style-type: none"> - Assurer le pilotage technico-économique d'une exploitation de production et/ ou de cueillette de PAM - Réaliser les travaux liés à la conduite de la production. - Réaliser les opérations relatives à la transformation des PAM et à l'organisation de l'atelier.
<p>Organisation et durée de la formation</p>	<ul style="list-style-type: none"> • La formation à temps plein se déroule sur 5 mois maximum. • La formation en alternance se déroule sur 12 mois maximum • La durée de la formation en centre est de 430 heures et de 315 heures en entreprise minimum. • 2 UC + éventuellement l'option : cueillette de plantes sauvages • Entrée/sortie permanente.

<p>Statuts</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Stagiaire de la formation continue • Salarié en contrat d’alternance
<p>Contenu de la formation</p>	<ol style="list-style-type: none"> 1. Formation théorique : la formation est découpée en 7 séquences rattachées à autant de situations de travail locales 2. S1 – L’environnement économique de l’entreprise de production culture de PAM <ul style="list-style-type: none"> • La filière PPAM : organisations professionnelles et acteurs • Les circuits courts et longs locales et régionales • Etude du marché • Les métiers de la filière • Les organisations collectives (production, achat et transformation commercialisation • Données économiques de la filière 3. S2 – Les principales façons de valoriser un produit <ul style="list-style-type: none"> • Plantes à tisanes • Plantes à parfum • Aromates • Sirops • Teintures • Cosmétiques • Restauration • Compléments alimentaires humains ou animaux • Horticulture, plants et graines • Distillation : huiles essentielles et boissons alcoolisées • Feuillagiste • Gemmothérapie 4. S3 –La réglementation <ul style="list-style-type: none"> • La liste des plantes autorisées à la commercialisation en direct • La réglementation des produits transformés (cosmétique, alimentaire et pharmaceutique)

- Les signes de qualité et les organismes certificateurs
- Les statuts juridiques de l'entreprise pour la production, la transformation et la commercialisation
- 5. **S4 – Techniques de cultures**
 - Etablissement d'un plan et d'un calendrier de production
 - Choix des espèces
 - Préparation des sols, amendements, outillage, matériel de travail du sol, de semis et de récolte
 - Paillis, irrigation
 - Assolement et rotations, associations culturales
 - Plants et semences, techniques de multiplication
 - Suivi d'un cahier des charges
- 6. **S5- Techniques de cueillette de plantes sauvages**
 - Botanique de terrain et notions de biologie végétale
 - Les ressources locales, prospection des sites et gestion durable des sites
 - Réglementation et démarches liées à la cueillette
 - Plantes indicatrices et préservation des milieux
 - Calendrier de cueillette en fonction du contexte pédoclimatique
 - Les bonnes parties à récolter
 - Techniques de cueillettes et outils de récolte, de contenants et stockage en attente de transformation
 - Traçabilité et respect d'un cahier des charges
- 7. **S6- Techniques de séchage**
 - Les différentes techniques de séchage
 - Aménagement des locaux (coupeuse, broyeur)
 - Conduite du séchage (broyage, tronçonnage, effeuillage, tri)
 - Préparation après séchage, tamisage et outils de transformation

	<ul style="list-style-type: none"> • Appréciation de la qualité d'une plante bien sèche • Choix du stockage et de conservation et gestion des risques (parasites, mycotoxines) • Choix du conditionnement et du laboratoire de transformation en lien avec la réglementation • La marche en avant et les règles d'hygiène et de sécurité • Packaging, étiquetage des produits et stockage • Traçabilité <p>8. S7-Analyse du projet</p> <ul style="list-style-type: none"> • Chiffrage du projet • Coûts de production et actions correctives • Investissements et coûts de fonctionnement • Veille réglementaire, évolutions techniques et du marché <p>Pratique : 4 périodes de stage en entreprise soit 9 semaines réparties dans le calendrier de formation.</p> <ul style="list-style-type: none"> • Objectifs : mise en situation pratique avec application des méthodes de diagnostic et d'analyse d'un système de production.
<p>Evaluation</p>	<p>3 situations d'évaluation (dont transformation) : à partir de fiches d'activité construites lors des situations professionnelles en entreprise.</p> <p>Epreuves orales :</p> <p>S1 : assurer le pilotage technico-économique de la culture de PPAM</p> <p>S2 : réaliser les interventions liées à la culture de PPAM</p> <p>S3 : réaliser les opérations de cueillette de plantes sauvages</p>

	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 cueillette n'est pas retenue dans le parcours de formation), il est délivré par le ministère de l'Agriculture.
Méthodes et suivi pédagogique	<p>L'objectif pédagogique principal est de développer l'autonomie, la capacité de réflexion et d'analyse des apprenants.</p> <p>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.</p> <p>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.</p> <p>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.</p>
L'équipe pédagogique	<p>Le coordonnateur pédagogique de la formation (titulaire d'un BTSA et d'une licence) 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. Il garantit l'articulation et la fluidité du parcours de formation individualisé de chacun. Il coordonne les interventions des professionnels.</p> <p>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, les producteurs et intervenants sont favorisés de manière à avoir une formation au plus près du terrain.</p>
Coût et mode de financement de la formation	<p>Formations en alternance financée par les OPCO.</p> <p>Formation professionnelle continue financée par pôle emploi, CPF, entreprise</p> <p>Financement personnel (nous contacter).</p> <p>Éligible au CPF :</p> <p>Code NSF: 211</p>

<p>Accessibilité de la formation par les personnes en situation de handicap :</p>	<p>Notre site de formation est accessible aux personnes handicapées. Nous disposons d'une référente handicap pour vous conseiller et orienter.</p> <p>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 <u>caroline.esposito@educagri.fr</u> afin de pouvoir adapter l'admission à la formation.</p>
<p>Locaux mis à disposition</p>	<p>Le CFPPA vous accueille dans ses locaux ouverts au public du lundi au vendredi de 8h30 à 12h00 et de 13h30 à 17h30.</p> <p>Un accueil téléphonique est assuré sur la même amplitude horaire.</p> <p>Les locaux sont accessibles aux personnes en situation de handicap.</p> <p>Ils comprennent des salles de cours, des salles informatiques, des plateaux techniques.</p> <p>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.</p>
<p>Pour plus d'informations</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Philippe.redin@educagri.fr: coordonnateur de la formation • herve.rechignat@educagri.fr: chargé d'ingénierie • francoise.padovani@educagri.fr: responsable du pôle agriculture du cfppa
<p>Nos coordonnées</p>	<p style="text-align: center;">CFPPA/CFA de la Creuse Le Chaussadis 23150 AHUN Tél : 05.55.81.48.90 /05.55.81.48.91 Mail : <u>cfppa.ahun@educagri.fr</u> <u>cfa.creuse@educagri.fr</u></p>

