

FORMATION :

CS Conduite d'un élevage porcin

RNCP 34677

<p>Le métier</p>	<p>La personne assure la responsabilité d'un élevage pour lequel elle travaille seul ou encadre des salariés. Il/elle doit donc être en capacité de réaliser l'ensemble des tâches de l'élevage sous l'autorité du responsable d'élevage ou de l'exploitant agricole. En fonction de la taille de l'élevage, il/elle est polyvalent(e) ou spécialisé(e) lorsqu'il y a plusieurs salariés sur l'exploitation. Il/elle doit faire preuve d'autonomie de responsabilité dans le cas des emplois de salariés Il s'agit d'emplois hautement qualifiés comportant l'organisation et l'exécution du travail dont il/elle a la charge, à partir de directives générales sur la planification et les résultats attendus. Le/la technicien(ne) en élevage porcin est susceptible d'encadrer des ouvriers : ouvrier polyvalent, aide-porcher notamment à partir de directives générales. Il/elle peut être amené(e) à conduire des activités complémentaires telles que : les relations avec les fournisseurs, la gestion des approvisionnements, le suivi technique et économique du troupeau. En l'absence du responsable, il/elle est amené(e) à prendre toutes les initiatives concernant l'élevage.</p>
<p>Profils et prérequis</p>	<p>Pour le CS, formation de niveau 4, l'entrée en conduite d'élevage porcin nécessite d'être titulaire d'un diplôme agricole de niveau 4 ou plus en lien avec la production agricole. Le projet professionnel doit être en lien avec la production porcine. L'accès à tout ou partie de la formation (bloc de compétence) est possible. Nous contacter pour toute autre modalité d'accès.</p>
<p>Objectifs de la formation</p>	<p>Le CS en conduite d'élevage porcin permet de/d' :</p> <ul style="list-style-type: none"> - Assurer le pilotage technico-économique d'un élevage porcin. - Réaliser les travaux liés à la conduite d'un élevage porcin. - Réaliser les opérations relatives à la transformation de la viande et à son organisation

<p>Organisation et durée de la formation</p>	<ul style="list-style-type: none"> • La formation à temps plein se déroule sur 6 mois maximum. • La formation en alternance se déroule sur 12 mois maximum. • Plusieurs dates d'entrée possibles, nous consulter. <ul style="list-style-type: none"> - La durée de la formation en centre est de 400 heures - 3 UC : pilotage technico-économique, conduite d'un élevage porcin et transformation de la viande - Entrée permanente.
<p>Statuts</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Stagiaire de la formation continue • Salarié en contrat d'apprentissage ou de professionnalisation
<p>Contenu de la formation</p>	<p>Formation théorique : la formation est découpée en 11 séquences rattachées à autant de situations de travail locales</p> <p>1 LE SYSTEME DE PRODUCTION DANS SON ENVIRONNEMENT : Les systèmes de production La législation La filière La planification</p> <p>2 ALIMENTATION : L'animal Identifier les besoins et valeur des aliments Repérer les comportements des animaux et réaliser les transitions alimentaires Contrôler les moyens de distribution et nettoyer les matériels et équipements</p> <p>3 SUIVI SANITAIRE : Les généralités</p>

Les interventions
Enregistrement des données

4 BLOC SAILLIE :

Reproduction Généralités
Conduite de la reproduction
Plan de maîtrise sanitaire
L'alimentation
Enregistrement des données

5 BLOC QUARANTAINE :

Les principes de la quarantaine
Enregistrement des données

6 BATIMENT « GESTANTES » :

Allaitement (critères de choix)
L'alimentation
Plan de maîtrise sanitaire
Enregistrement des données

7 MATERNITE :

La maternité et ses particularités
Les mises-bas
Les soins aux porcelets
L'alimentation
Le plan d'hygiène
Le sevrage
Enregistrement des données

8 POST SEVRAGE ET ENGRAISSEMENT :

Les critères techniques

	<p>Le tri en poste « sevrage » La conduite sanitaire en poste « sevrage » L'alimentation en poste « sevrage » Le tri en poste « engraissement » La conduite sanitaire en poste « engraissement » L'alimentation en poste « engraissement » Enregistrement des données Pratique</p> <p>9 ENTRETIEN DES BATIMENTS, MATERIELS ET EQUIPEMENTS : Soudure Petit bricolage Entretien</p> <p>10 SUIVI TECHNICO-ECONOMIQUE : Exploitation des données par poste Etude Fiche Synthèse technico-economique Les coûts de production Synthèse Analyse comparative</p> <p>11 TRANSFORMATION : Atelier transformation, Fabrication d'un produit transformé, Hygiène sanitaire d'un produit</p>
<p>Evaluation</p>	<p>3 situations d'évaluation : à partir de fiches d'activité construites lors des situations professionnelles en entreprise.</p> <p>Epreuves orales :</p>

	<p>S 1 : Assurer le pilotage technico-économique d'un élevage porcin</p> <p>S 2 : Réaliser les travaux liés à la conduite d'un élevage porcin</p> <p>S.3 : Réaliser les opérations relatives à la transformation de la viande et à son organisation</p> <p>Le jury est constitué d'un formateur et d'un professionnel du secteur de la production agricole</p>
Certification	<p>L'obtention du diplôme se fait après validation des 3 situations d'évaluation, il est délivré par le ministère de l'Agriculture.</p>
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 la production et de la transformation porcine. 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> <p>Nous pouvons nous appuyer sur notre exploitation, son atelier naisseur engraisseur et sur le POLE VIANDE LOCALES de Bourgneuf pour les parties pratiques.</p>
L'équipe pédagogique	<p>Le coordonnateur 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. 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(e)s dans leur domaine d'intervention. Ils/elles possèdent une expérience dans le domaine de compétence. Des professionnels des Organismes Professionnels de la filière porcine interviennent dans le ¼ de la formation.</p>
<p>Le plus de la formation au CFPPA d'Ahun</p>	<ul style="list-style-type: none"> - Atelier naisseur engraisseur de 80 truies sur l'exploitation de l'EPLEA et son technicien - La collaboration avec le groupement CIRHYO pour la formation et l'insertion professionnelle des stagiaires - Transformation et conditionnement des produits au POLE VIANDE de Bourgneuf dont l'EPLEA est actionnaire.
<p>Coût et mode de financement de la formation</p>	<p>Formations en alternance financée par les OPCO. Formation professionnelle continue financée par pôle emploi, CPF, entreprise Financement personnel (nous contacter). Éligible au CPF.</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. 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.</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. 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.</p>

<p>Pour plus d'informations</p>	<ul style="list-style-type: none"> • <u>herve.rechignat@educagri.fr</u> : chargé d'ingénierie • <u>patricia.piotte@educagri.fr</u> : formateur en zootechnie et coordonnatrice de la formation • <u>bruno.vincent1@educagri.fr</u> : chargé de développement pour l'apprentissage
<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>