



Présentation de la formation

Certificat de Spécialisation Conduite de la production oléicole, transformation, commercialisation _ (CS Oléicole)

Calendrier prévisionnel de l'action :

Démarrage prévisionnel: 03/10/2018 ; Fin prévisionnelle : 14/05/2019

Fermeture du centre : du 24/12/2018 au 04/01/2019

Nombre d'heures en centre : 600 h + Nombre d'heures en entreprise : 420 h

Nombre d'heures totales : 1020 h

La formation se déroule du lundi au vendredi, à raison de 35 heures par semaine, au CFPPA de Saint-Rémy de Provence.

Objectifs visés

La formation vise l'obtention de la certification professionnelle intitulée Certificat de Spécialisation "Conduite de la production oléicole, transformation et commercialisation".

L'objectif pédagogique général est l'acquisition des connaissances et compétences techniques et professionnelles nécessaires à la conduite d'un système de production oléicole, de la production à la transformation des produits et à la commercialisation de ceux-ci. La formation vise également la découverte de l'environnement professionnel oléicole et sa filière. Le programme inclut des cours dédiés au suivi des projets professionnels des stagiaires (création d'activité ou recherche d'emploi). Au cours de la formation, les stagiaires seront présentés aux épreuves certificatives conformément au dispositif d'évaluation validé par le Jury régional DRAAF.

La formation offre également la possibilité de ne suivre que les modules, ou sous-modules offrant un intérêt pour le projet professionnel du candidat.

Si l'obtention du certificat complet ne sera alors plus possible, les stagiaires pourront néanmoins participer aux épreuves certificatives afin d'obtenir une certification officielle pour chaque module réussi.

Public concerné – Pré requis : Fiche RNCP 4106

La formation s'adresse à un public adulte ayant un projet professionnel tourné vers l'oléiculture et ses métiers.

Les candidats doivent être titulaires d'un diplôme agricole de niveau IV ou supérieur, ou avoir une expérience professionnelle agricole. Les autres situations sont soumises à dérogation : autres diplômes ou sans diplôme, expérience professionnelle autre secteur d'activité ; dans ces cas le centre positionne le candidat, l'évalue, recueille les justificatifs nécessaires et transmet la demande de dérogation à la DRAAF PACA.

Principaux décrets :

Arrêté de création du 8 août 2005 (JO du 9 /09/2005) ; Décret n° 2017-1145 du 07/07/2017 ; Décret n° 2017-283 du 2/03/2017 ; Décret n°2004-403 du 6 mai 2004; Décret n° 2017-1145 du 07/07/2017.

Tous les candidats sont reçus par le coordinateur de la formation entre une et trois fois (entretien téléphonique inclus). Le centre présente la formation, ses objectifs et son déroulement au candidat. Le candidat se présente, exprime sa motivation, ses attentes, son projet professionnel. Le candidat passe obligatoirement un entretien de positionnement oral où il est questionné sur ses motivations, ainsi que ses capacités et son projet professionnel ; ses réponses sont conservées par écrit. Ensuite, suivant le cas, un test de positionnement écrit peut permettre d'évaluer sommairement son niveau général en maths et français, ainsi que ses capacités de compréhension logiques et enfin ses

connaissances techniques. Le test et surtout l'entretien de positionnement nous permettent d'appréhender les acquis et capacités individuelles du candidat, sa faculté à suivre les cours et à faire avancer ou aboutir son projet professionnel. Il doit par ailleurs remplir un dossier d'inscription et y joindre les documents demandés suivant son statut et son financement.

Pour participer à cette formation il faut aussi que le candidat aime le travail physique, en extérieur, voir le contact avec le public. A l'entrée en formation : il doit accepter de respecter les règles de vie en groupe, accepter de signer le règlement intérieur et il devra nous présenter un certificat médical d'aptitude physique à suivre cette formation. (un vaccin antitétanique à jour est aussi fortement recommandé).

Organisation de la formation

Programme

Le programme de la formation s'appuie sur les textes réglementaires émis par le ministère de l'Alimentation, de l'Agriculture et de la Pêche : arrêté du 08/08/2005 portant création et fixant les conditions de délivrance du CS "conduite de la production oléicole, transformation et commercialisation" (NOR : AGRE0501869A), le référentiel professionnel et le référentiel d'évaluation.

La formation, en centre, est organisée en 4 unités capitalisables (UC) :

Répartition approximative pouvant évoluer légèrement à l'entrée en formation :

UC1 : 119 heures : Organisation et analyse d'une exploitation agricole, oléicole, afin d'en assurer le bon fonctionnement et développement. (Module transversal aux UC 2, 3 et)

Nous rattachons à ce module les cours dédiés au suivi de projet professionnel : création d'entreprise ou d'activité (pluriactivité, ...) et TRE (techniques de recherches d'emploi)

UC2 : 168 heures : Mise en œuvre des techniques de production dans le respect des règles de sécurité et de protection de l'environnement (bonnes pratiques culturales, développement durable, agriculture biologique, ...). Les stagiaires verront ici la planification des opérations de production comme la taille, la récolte, la conduite du verger.

UC3 : 77 heures : Analyse des résultats technico-économiques de la production oléicole et calcul des coûts de production.

UC4 : 242 heures : Mise en œuvre des techniques de transformation et de commercialisation dans le respect de l'environnement et des règles d'hygiène et sécurité. Ce module divisé en deux sous modules permettra aux stagiaires d'aborder dans un premier temps la transformation du produit (extraction de l'huile, préparation des olives et produits dérivés) puis dans un second temps la commercialisation (maîtrise des tâches administratives, organisation d'un point de vente,...). Nouveauté : introduction d'une séance sur la cosmétologie.

A l'issue de la totalité de cette formation, les stagiaires sont capables de conduire un système oléicole complet (production, transformation, commercialisation), de transformer les produits et de mettre en place un système de vente, dans le respect des consignes de sécurité, dans le respect de l'environnement selon le concept du développement durable. De plus, ils connaissent l'environnement professionnel de la filière oléicole et de la filière agricole en général.

Le contenu de la formation, le ruban pédagogique, les périodes de stage, tiennent compte de la saisonnalité des tâches de production, transformation et commercialisation. S'ajouteront des journées techniques ou des colloques dans la mesure du possible.

Le planning des enseignements est construit en début de session en concertation avec les formateurs et les partenaires professionnels. Chaque stagiaire connaît ainsi par avance son emploi du temps.

Périodes en entreprise

L'objectif des périodes de stage est de placer le stagiaire en situation professionnelle et sociale, il doit agir dans cette situation, mûrir ses objectifs et être placé en position de responsabilité tout en améliorant ses connaissances techniques et pratiques.

Cinq périodes de stage, d'une à trois semaines pour un total de douze semaines, sont réparties au cours de la formation en tenant compte des activités de la filière et des saisons. Les thèmes des stages sont : la récolte des olives, la transformation des olives, la commercialisation des produits oléicoles, la taille des oliviers, la conduite technique du verger d'oliviers.

Pour les personnes ne souhaitant pas valider l'ensemble du certificat, ni l'ensemble d'un module, les stages ne sont pas obligatoires. Ces stagiaires ne recevront que l'attestation de formation précisant les capacités acquises

Chaque stagiaire recherche son entreprise d'accueil selon ses propres objectifs (type d'entreprise, projet professionnel, les tâches exercées, lieu géographique ...). Les formateurs et professionnels intervenants dans la formation les aident si besoin, en faisant appel à leurs réseaux et aux annuaires en notre possession.

Une convention de stage tripartite est signée entre le stagiaire, l'entreprise et le centre. Un document explicatif est remis au tuteur afin de bien présenter les objectifs du stage. Un autre document permet au tuteur de faire le compte-rendu du stage et des activités du stagiaire et de l'évaluer. Le stagiaire remplit lui aussi une évaluation de son entreprise de stage ; ainsi qu'une feuille de présence à faire valider.

Le coordonnateur ou un formateur réalise au moins une visite en entreprise pour chacun des stagiaires. Les autres fois, ce sont des entretiens téléphoniques qui sont réalisés, avec le maître de stage. Ces entretiens et rencontres sont l'occasion de faire un point et de permettre au stagiaire de prendre du recul notamment quant à son projet professionnel.

Travaux Pratiques

Les cours et travaux pratiques sont organisés en séquence d'une journée.

Les travaux pratiques ont lieu avant les stages afin de préparer les stagiaires aux tâches qu'ils effectueront par la suite en entreprise.

Les travaux pratiques ont lieu sur les parcelles oléicoles de l'exploitation agricole de l'EPL. Les stagiaires bénéficient ainsi d'un matériel professionnel (peigne électrique, sécateur électrique, ..., création d'un moulin prévue à l'automne 2018). Des travaux pratiques sont également réalisés en dehors de l'EPL, chez des professionnels partenaires si leur site apporte une plus-value dans le déroulé pédagogique.

Evaluations

Les stagiaires reçoivent leur plan d'évaluation (descriptif et dates) en début de parcours.

La formation offre également la possibilité de ne suivre que les modules présentant un intérêt pour un projet professionnel ciblé et restreint.

Chaque capacité fait l'objet d'évaluations construites autour de situations professionnelles. Les évaluations se déroulent tout au long de la formation. Les épreuves certificatives font l'objet d'un passage suivi d'un rattrapage si besoin. Les épreuves peuvent être des épreuves écrites, orales, pratiques. Le diplôme n'est acquis que si le stagiaire a réussi l'ensemble des évaluations.

Le bénéfice des UC (Unités Capitalisables) acquises est conservé à vie, le stagiaire peut donc représenter les UC manquantes (après inscription auprès d'un centre de formation délivrant la formation).

Les UC se valident indépendamment les unes des autres. Un stagiaire peut donc faire le choix de suivre la formation sur plusieurs années si son activité ou projet le permet. Un stagiaire qui a les acquis antérieurs nécessaires peut valider à l'entrée de la formation un module. Ceci est formalisé dans le contrat pédagogique.

Parcours de formation

Lorsque le stagiaire entre en formation, en fonction de son projet et de ses capacités, son positionnement : son parcours de formation est personnalisé. Une annexe au contrat pédagogique le formalise.

Au cours de l'année, des bilans intermédiaires sont réalisés par le coordinateur auprès des stagiaires, un point y est aussi fait sur le parcours de formation.

Ces bilans sont l'occasion de faire le point sur la situation des stagiaires, leur progression, leur validation, leurs difficultés éventuelles, l'adaptation du parcours de formation le cas échéant.

Les formateurs

Les formateurs intervenant dans la formation sont pour la plupart des professionnels de l'oléiculture : président et membres du SIOVB (Syndicat Interprofessionnel de l'Olive de la Vallée des Baux), moulinier, techniciens oléicoles, oléiculteurs, ...

Nous favorisons également les échanges avec les professionnels oléicoles lors de visites d'exploitations, de moulins, de pépinières, de journées techniques de la profession,

Liste principaux formateurs :

Julien AVY, Référent pédagogique, coordonnateur // Jean Philippe MONTAGARD, Oléiculteur // Henri NOARO, ex maître moulinier, expert dégustation AFIDOL et CE // Jean-Pierre LOMBAGE, Président SIOVB, Oléiculteur // Nathalie SERRA TOSIO, Oléicultrice, Directrice SIOVB// André QUEYRAL, expert près de la CE en création d'entreprise, spécialiste Marketing PME// Mireille GRAVIER, Oléicultrice pluriactive - agritourisme, intervenante université // Gérald CATHALA, Oléiculteur, ex. inspecteur technique oléicole // Chantal CIOFFI, Oléicultrice, Dirigeante ADOLIVE PROVENCE // Corinne BARGE, Technicienne oléicole // Gabriel COLOMBET, Référent Développement Durable // Victoria BLOUET, Référente Certiphyto.

L'assiduité en formation :

La formation est à plein temps du lundi au vendredi, et la présence en formation est obligatoire tous les jours, aussi bien en stage qu'en entreprise. Il y a obligation de signature sur des feuilles d'émargement par demi-journée, avec visa du formateur. Toute absence doit être justifiée. Toutes les absences font l'objet d'une retenue financière de la part des financeurs (formation et rémunération). Après chaque fin de mois un relevé des absences est transmis à chaque financeurs par le CFPPA.

Suivi social et handicap :

Toute l'équipe est à l'écoute des stagiaires, de plus l'assistante administrative du CFPPA, a la mission de « référent social et handicap », si vous le désirez elle peut vous informer en fonction de vos questions et besoins. Elle pourra vous recevoir en toute confidentialité si vous le désirez.

Le CFPPA de Saint-Rémy

Le Centre de Formation Professionnelle et de Promotion Agricole de Saint-Rémy de Provence est un établissement public de formation professionnelle du Ministère de l'Agriculture.

Le CFPPA est un centre constitutif de l'Établissement Public Local d'Enseignement Agricole «Les Alpilles» dirigé par Béatrice CERANI.

Le Conseil de Centre du CFPPA est présidé par Jean-Pierre LOMBAGE, président du SIOVB.

L'établissement est à 5 minutes à pied du centre ville de St Rémy et des arrêts de bus ; nous sommes à 30 minutes en voiture d'Avignon. (pas d'hébergement, voir listes locations meublés auprès office de tourisme ; ou nos éventuelles anciennes adresses stagiaires).

Les stagiaires du CFPPA ont accès aux infrastructures de l'EPL : CDI, salle informatique et service restauration (SELF).

Contacts : Tel. 04.32.62.01.61 ; cfppa.st-remy@educagri.fr

Directeur du CFPPA : Didier GUERIN

Mèl. didier.guerin1@educagri.fr

Référente sociale et handicap : Aurore VAL

aurore.val@educagri.fr

Coordinateur de la formation : Julien AVY

Mèl. Julien.avy@educagri.fr

Nos référencements qualité et nos principaux financeurs en formation continue :

