

# TRANSFORMER LA PRODUCTION DE FRUITS OU DE LÉGUMES

MAJ 03 2024

## Public ciblé

- Jeune -26 ans
- Demandeurs d'emploi
- Adultes en reconversion
- Salariés

## Prérequis

- Travailler en plein air en équipe
- Ne pas avoir de contre-indication médicale (certificat médical à fournir)
- Lire et comprendre les consignes écrites ou exprimées en français
- Justifier de :
  - Diplôme / titre de niveau 3
  - **ou** 1 an d'activité en lien avec le métier
  - **ou** 3 ans d'activité dans une autre filière

## Modalités d'inscription

- Pré-inscription en ligne sur  
▶ [www.campusverdazur.fr](http://www.campusverdazur.fr).

## Modalité d'entrée en formation :

(Sous réserve de places disponibles).  
Étude du dossier lors d'une commission de validation (dans le mois précédent la formation)

## Tarifs :

- 1 750€ (parcours complet)

## Financement :

- France Travail (aide individuelle à la formation)
- OPCO (opérateur de compétences entreprise)
- Financement individuel
- Non éligible au CPF (Compte Personnel de Formation)

## Rémunération

- Maintien des ARE France Travail pendant la formation
- Maintien du salaire selon les employeurs.

## Matériel pédagogique

À votre charge :

- Pantalon de travail, chaussures de sécurité, gants et matériel d'écriture.

**Ce module est une Unité Capitalisable d'Adaptation Régionale. Elle correspond à un bloc de compétence du diplôme BP Responsable d'Entreprise agricole et incite à la diversification des systèmes de production et à la valorisation.**

## L'OBJECTIF

L'UCARE «Transformer la production de fruits ou de légumes» a pour finalité de transformer tout ou parties des produits végétaux de l'exploitation afin d'obtenir une valorisation optimale de la production, en cohérence avec la conduite d'une activité de production.

## POURQUOI LA FORMATION CONTINUE ?

- Parcours alliant stage en entreprise ou collectivité et temps en centre de formation
- Apprentissage des savoirs, savoir-faire et savoir-être du métier ;
- Pédagogie active : visites de sites, de structures, de fournisseurs, organisation et réalisation de projets (de la commande à la mise en œuvre), rencontres, confrontations, étude de cas, travaux de groupes... ;
- Individualisation dans la conception et l'élaboration des enseignements ;
- Accompagnement individualisé ;
- Accompagnement personnalisé pour les personnes en situation de handicap ;
- Un tremplin vers l'insertion professionnelle.

**L'ensemble de ces facteurs contribue à rendre chaque apprenant, en formation continue, véritablement acteur dans la construction et la réalisation de son projet de vie.**

## VOIE D'ACCÈS À LA PROFESSIONNALISATION

Parcours de formation continue

# LE CONTENU DE LA FORMATION (Consultez le référentiel du diplôme sur [www.chlorofil.fr](http://www.chlorofil.fr))

La formation est construite à partir de situations professionnelles afin de favoriser les liens entre connaissances théoriques, techniques, professionnelles et pratiques.

L'UCARE peut aller jusqu'à la certification (remise d'une **attestation de réussite sous réserve de validation du jury régional**).

## Modules :

- Organiser l'atelier de transformation de fruits ou légumes
- Réaliser les opérations liées à la transformation de fruits ou légumes

## Savoirs-faire:

- Concevoir et aménager les locaux et déterminer les besoins en équipements et matériels
- Mettre en œuvre le processus de fabrication
- Organiser le travail de transformation
- Réaliser des contrôles sur le produit brut et en cours de fabrication
- Ajuster la fabrication en fonction des observations et mesures effectuées
- Contrôler les paramètres d'ambiance des locaux
- Conditionner les produits transformés
- Assurer le stockage et la conservation des produits
- Nettoyer, désinfecter les locaux, les matériels et équipements utilisés
- Assurer l'entretien et la maintenance des matériels et équipements utilisés
- Gérer les déchets
- Respecter les règles de sécurité, d'hygiène et de prévention des risques professionnels et environnementaux
- Réaliser les enregistrements techniques pour le suivi de la fabrication
- Assurer la publicité

## LES MODALITÉS PÉDAGOGIQUES

Cours théoriques en présentiel (ou distanciel selon conditions), travaux pratiques sur le site de formation et en extérieur, projets de groupe, visites pédagogiques, stages en entreprise, rencontres partenariales, participations à des manifestations de territoire.

Les locaux sont adaptés à l'accueil de public en situation de handicap. Des aménagements d'épreuves et des plans d'accompagnement personnalisés vous seront proposés si besoin (prendre contact avec la référente handicap du centre).

Venez découvrir nos supports pédagogique sur notre site internet



[www.campusvertdazur.fr](http://www.campusvertdazur.fr)



Site et formations accessibles aux personnes en situation de handicap

## L'ALTERNANCE

La formation comprend **70 h** de formation en centre, réparties sur deux périodes de 35 h chacune. Il permet de valider un bloc de compétences. Le programme de formation est établi avant l'entrée en formation.

**Calendrier** : Du 19 au 23 Février 2024

Du 11 au 15 Mars 2024

## LES DÉBOUCHÉS

### Exemples de poursuites de formation possibles :

- BP Responsable d'Entreprise Agricole
- CS Conduite de la production de plantes à parfum aromatiques et médicinales
- Formations professionnelles courtes 100% Nature

### Secteur d'activité : Exploitations agricoles

### Catégorie d'emploi : Agriculteur, gérant d'exploitation, producteur, chef de culture ou de production agricole, cultivateur, régisseur d'exploitation

## Contactez-nous !

**CAMPUS VERT D'AZUR**  
Service Formation Continue  
88, Chemin des Maures - 06600 ANTIBES  
Tél : 04 92 91 02 33  
E-mail : [cfppa.antibes@educagri.fr](mailto:cfppa.antibes@educagri.fr)  
Site web : [www.campusvertdazur.fr](http://www.campusvertdazur.fr)

