

INTITULE DE LA FORMATION		CONDUITE DE PRODUCTIONS EN AGRICULTURE BIOLOGIQUE, TRANSFORMATION ET COMMERCIALISATION	
DOMAINE		AGRICULTURE Maraîchage, Cultures pérennes	
CERTIFICATIONS		<ul style="list-style-type: none"> CERTIFICAT DE SPECIALISATION (en formation continue uniquement) De niveau 4 du Ministère chargé de l'Agriculture et de la souveraineté alimentaire – RNCP 2271 – Validité jusqu'au 01/01/2025 TITRE DE TECHNICIEN ENTREPRENEUR EN AGRICULTURE (accessible également par la voie de l'apprentissage) De niveau 4 de l'Union Nationale des Maisons Familiales Rurales – RNCP 37616 – Validité jusqu'au 31/05/2028 	
OBJECTIFS PEDAGOGIQUES DE LA FORMATION	PUBLIC	PRÉREQUIS	
<p>Le titulaire du certificat de spécialisation option Conduite de productions en agriculture biologique, transformation et commercialisation est capable de réaliser les activités suivantes :</p> <ul style="list-style-type: none"> - Il conçoit, développe et gère l'installation ou la conversion d'une exploitation en agriculture biologique - Il met en œuvre une production en respectant les cahiers des charges de l'agriculture biologique et éventuellement ceux relatifs à l'origine des productions (AOC, IGP...) - Il peut assurer une activité créatrice de valeur ajoutée en transformant les produits biologiques dans le respect de la réglementation en vigueur et des impératifs commerciaux. - Il peut exercer une activité créatrice de valeur ajoutée par la vente directe des produits biologiques issus de son exploitation. <p>Le titre Technicien entrepreneur en agriculture confère l'acquisition de la Capacité professionnelle Agricole.</p>	<p>Demandeur d'emploi</p> <p>Salarié en poste ou nouvel entrant sur l'exploitation</p> <p>Maraîcher, viticulteur, Arboriculteur</p> <p>Technicien agricole</p>	<p>Le Certificat de Spécialisation est accessible aux candidats titulaires d'une formation agricole de niveau 4 ou sur décision du directeur régional de l'agriculture et de la forêt, d'un diplôme de niveau équivalent</p> <p>Le titre Technicien entrepreneur en Agriculture est accessible aux candidats titulaires d'un niveau 3 et ayant une expérience professionnelle d'au moins 6 mois.</p>	<p>Entretien individuel et tests de positionnement</p> <p>Accès : Sous 48 heures</p>
CONTENU et COMPETENCES PROFESSIONNELLES VISEES			
<ul style="list-style-type: none"> Organisation d'un système de production et respect de la réglementation et les principes de l'agriculture biologique Mise en œuvre des techniques de production spécifiques à l'agriculture biologique 	<ul style="list-style-type: none"> Analyse des résultats technico-économiques des productions conduites en agriculture biologique et mesure des conséquences d'une conversion Transformation et mise en marché des produits biologiques issus de l'exploitation et respect de l'hygiène, de l'environnement, de la sécurité alimentaire et du travail, ainsi que de la réglementation commerciale. 		
MODALITES PÉDAGOGIQUES			
<p>Apports de connaissances : formateurs et enseignants, professionnels, experts</p> <p>Travaux pratiques sur des exploitations partenaires</p> <p>Visites d'exploitation</p> <p>Alternance avec une exploitation agricole</p> <p>Accompagnement au développement du projet d'entreprise</p>			
DURÉE	DATES	LIEU DE LA FORMATION	
<p>Formation continue : 1400 heures (dont 560 heures en entreprise)</p> <p>Apprentissage : 12 à 24 mois dont 700h en centre</p>	Nous consulter	<p>Centre de formation Beauséjour 33190 Gironde-sur-Dropt</p>	
CONTACTS		FINANCEMENT	
<p>Centre de formation BEAUSEJOUR - 05 56 71 10 01 www.cfpbeausejour.fr Responsable de l'action : Vincent PROD'HOMME</p>		<p>Prix : 13.5 €/heure stagiaire en centre Parcours complet : 9 602.50 € Financement : formation éligible au financement selon statut</p>	
INTERVENANT(S)		PASSERELLES ET DEBOUCHES POSSIBLES	
<p>Equipe pédagogique du centre</p> <p>Intervenants professionnels, consultants</p>		<p>A1414 Chef d'entreprise Maraîchage Horticulture</p> <p>A1405 Viticulteur</p> <p>Poursuite possible en BTSA, Licence Professionnelle</p>	
CONDITIONS D'ACCUEIL			
<p>Restauration et hébergement possibles au Centre de Formation</p>			