

# CERTIFICAT DE SPÉCIALISATION « PRODUCTION CIDRICOLE »

Centre de Formation Professionnelle et de Promotion Agricole (CFPPA)

MAJ : 03/2023

Le Certificat de Spécialisation «Production cidricole» est un **diplôme de niveau 4**.

## OBJECTIFS

- ▶ Conduire un verger de pommes à cidre en tant que producteur ou transformateur
- ▶ Acquérir les connaissances pour pouvoir devenir artisan ou négociant de produits cidricoles

## CONDITIONS D'ADMISSION

- ▶ Être âgé d'au moins 18 ans
- ▶ Justifier d'un an d'activité professionnelle lors de la délivrance du diplôme
- ▶ Être titulaire d'un diplôme de niveau 4 (BP REA, CGEA ou en lien avec le diplôme) **ou** justifier d'une année de pratique professionnelle à temps plein dans l'agriculture **ou** justifier de 3 ans d'activité professionnelle à temps plein dans un autre secteur

## DURÉE

|  |      |
|--|------|
| Formation présentielle dans le centre organisateur | 390h |
| Formation à distance                               | 170h |
| Stage en entreprise (12 semaines)                  | 420h |
| Total  | 980h |

## FINANCEMENT

- ▶ Éligible CPF (code : 239749)
- ▶ Rémunération possible pendant la formation (Pôle Emploi, CIF, Contrat de professionnalisation)



## POURSUITES D'ÉTUDES

Ce diplôme ayant pour objectif une spécialisation, il n'a pas vocation à faire l'objet d'une poursuite d'études.

## DÉBOUCHÉS PROFESSIONNELS

- ▶ Producteur de pommes
- ▶ Transformateur de produits cidricoles
- ▶ Artisan
- ▶ Négociant de produits cidricoles

## LES SPÉCIFICITÉS DE LA FORMATION

- ▶ Début de la formation : septembre
- ▶ Le diplôme est obtenu pour 100% en épreuves terminales.

## INTERVENANTS

- ▶ Enseignants spécialisés et professionnels

## MODALITÉS PRATIQUES

- ▶ Hébergement et restauration sur site possibles



## MODULES DE FORMATION

La formation est organisée en 4 blocs de compétences. Il est possible de suivre un ou des blocs au choix. Les blocs peuvent être validés indépendamment.

### UC1 Organiser un système de production cidricole (64h)

- ▶ Présentation et analyse des différents systèmes de production
- ▶ Statuts
- ▶ Fiscalité

### UC2 Mettre en oeuvre les techniques de production cidricole dans le respect de l'environnement (176h)

- ▶ Créer et conduire un verger cidricole de type hautes-tiges et basses-tiges

### UC3 Analyser les résultats technico-économique de la production cidricole (64h)

- ▶ Concevoir un atelier de transformation dans le cadre d'un projet individuel
- ▶ Maîtriser les coûts de production
- ▶ Connaître la réglementation liée à l'activité

### UC4 Mettre en oeuvre les techniques de transformation et de commercialisation cidricole dans le respect de l'environnement, de l'hygiène et de la sécurité alimentaire (256h)

- ▶ Élaborer, conditionner et stocker le cidre bouché
- ▶ Élaborer des produits distillés, élargir la gamme des produits cidricoles



À consommer avec modération



## RÉUSSITE ET INSERTION

- ▶ **Taux de réussite : 100%** (réussite de nos apprenants session 2022)
- ▶ **Taux d'insertion : 88%** (insertion de nos apprenants session 2021 à +6 mois)
- ▶ **Taux de satisfaction : 86%** (moyenne de satisfaction de nos apprenants session 2022 toutes filières CFPPA confondues)

