SAINT-LÔ THÈRE CFA

Accueil CS

Production, Transformation et commercialisation des produits fermiers

par apprentissage

MINISTÈRE DE L'AGRICULTURE, DE L'AGRO-ALIMENTAIRE ET DE LA SOUVERAINETÉ ALIMENTAIRE
Liberté
Égalité
Fraternité

RÉGION NORMANDIE

ENSEIGNEMENT AGRICOLE L'AVENTURE DU VIVANT RÉVÈLE TON TALENT

le cnam

Sommaire

1 Données clés de l'établissement

2 Présentation du CFA

3 Présentation de l'Atelier technologique

4 Présentation de l'Exploitation Agricole

5 La formation formation CS et l'obtention du diplôme

6 Les spécificités de l'apprentissage

7 Les démarches de recherche d'une entreprise

DONNÉES CLÉS ÉTABLISSEMENT



AGRICULTURE



AGROALIMENTAIRE



LABORATOIRE

DONNÉES CLÉS ÉTABLISSEMENT

2 sites



Site de Pont-Hébert
Lycée, CFA, Exploitation Agricole



Site de Saint-Lô
Atelier Technologique, CFPPA

500 apprenants formation scolaire/apprentissage

1000 personnes Formation adulte (CFPPA)

140 personnels sur 5 centres (dont 18 agents de la Région)

6,3 Millions € de budget annuel

Chiffres de l'industrie agroalimentaire



Poids économique

Premier secteur industriel français en chiffre d'affaires et emplois.



Données 2021

17 372 entreprises, 198 milliards d'euros de chiffre d'affaires et 459 800 emplois.



Transformation agricole

L'agroalimentaire transforme 70% de la production agricole française.



Consommation locale

80% des produits consommés en France sont fabriqués en France.



Balance commerciale

Excédent commer-cial de plus de 6 milliards d'euros en 2021.

L'ATELIER TECHNOLOGIQUE

ENIL SAINT-LÔ THÈRE

[Film Institutionnel de l'Atelier]

Activités :

- Formation pratique alimentaire, laboratoire
- Production agroalimentaire et vente (produits fabriqués par les jeunes) en direct, GMS et Restauration Collective
- Expérimentation, R&D et appui technique aux entreprises

Quelques chiffres :

3 000 m² d'ateliers et salles de cours

2,5 salariés

10 000 h travaux pratiques / an

1 500 visiteurs / an



LA RÉGION NORMANDIE PRÉSENTE LE PLAN "Je mange normand dans mon lycée"

L'EXPLOITATION AGRICOLE

Activités

- Élevage laitier
- Élevage porcin
- Verger cidricole

Quelques chiffres :

400 000 L
de lait produit par an

3 600
porcs / an

120
variétés

76 ha
surface agricole

3 salariés

9 700 h travaux pratiques / an

1 500 visiteurs / an



Contenu de la formation – CS

Production, transformation et commercialisation des produits fermiers

La formation est organisée en 4 Unités Capitalisables:

Unités Capitalisables	Capacités à acquérir
UC 1 **Organiser la production, la transformation et la commercialisation des produits fermiers**	1. Etre capable de présenter les caractéristiques des produits fermiers 2. Etre capable de choisir un système de production adapté 3. Etre capable de choisir une stratégie commerciale et de gérer le suivi de la clientèle 4. Etre capable d'organiser une vente sur un marché avec une présentation attrayante des produits 5. Etre capable d'analyser la situation de l'exploitation en production fermière 6. Etre capable de mettre en œuvre des techniques de fabrication, conservation et conditionnement de produits fermiers divers: produits laitiers surtout mais aussi produits charcutiers, plats cuisinés en conserves, produits de panification, jus de pommes… 7. Etre capable d'organiser un atelier de transformation, de comprendre sa conception et de monter le dossier d'agrément sanitaire 8. Etre capable de contrôler la qualité des matières premières et la conformité des produits finis 9. Etre capable de gérer les stocks
UC 2 **Mettre en œuvre des techniques de production fermière**	
UC 3 **Mettre en œuvre des techniques de transformation des produits fermiers dans le respect des Bonnes pratiques d'hygiène et de fabrication**	
UC 4 **Mettre en œuvre des techniques de commercialisation pour des produits fermiers**	

Déroulement de la formation

CS Production, transformation et commercialisation des produits fermiers

La formation CS par apprentissage se déroule sur 1 an avec:

16 semaines au CFA + 36 semaines en entreprise

⇂ Les 16 semaines au CFA correspondent à
560h de formation en centre
soit des semaines d'enseignement de 35h

⇂ Les 36 semaines en entreprise incluent les 5 semaines de congés payés

Obtention du diplôme

CS Production, transformation et commercialisation des produits fermiers

L'examen se déroule en contrôle continu et est basé sur 4 épreuves :

Sujet épreuve n°1 : Pratique explicitée

Elaboration du projet et commercialisation des produits

Sujet épreuve n°2 : Pratique Explicitée

Mettre en œuvre des Techniques de Production

Sujet épreuve n°3 : Pratique explicitée

Mise en œuvre d'un plan de contrôle des produits

Sujet épreuve n°4 : Pratique explicitée

Transformation de matières premières fermières en produits finis dans les règles d'hygiène et de sécurité avec commercialisation

L'apprentissage

Qu'est-ce qu'un apprenti?

Un salarié (de 16 à 29 ans) embauché par une entreprise afin de préparer une **formation diplômante**

Le contrat d'apprentissage?

Il s'agit d'un **contrat de travail** : un contrat à durée déterminée (de 1 à 3 ans)

3 signataires du contrat : l'apprenti, l'entreprise et le CFA.

Les droits de l'apprenti?

☑ L'apprenti perçoit une **rémunération en fonction de son âge et de l'année de formation**
☑ **5 semaines de congés payés** à prendre sur les périodes « en entreprise »
☑ Les apprentis bénéficient de la **Sécurité sociale**
☑ Tout contrat d'apprentissage a une **période d'essai de 45 jours en entreprise**
☑ Autres droits : se reporter **au droit du travail et à la convention collective de l'entreprise**

Salaire net mensuel minimum au 01/01/25

Age Ancienneté	15-17 ans	18-20 ans	21-25 ans	26-29 ans
1ère année	27% du SMIC **486,49€**	43% du SMIC **774,77€**	53% du SMIC **954,95€**	100% du SMIC **1801,80€**
2nde année	39% du SMIC **702,70€**	51% du SMIC **918,92€**	61% du SMIC **1099,10€**	100% du SMIC **1801,80€**
3ème année	55% du SMIC **990,99€**	67% du SMIC **1207,21€**	78% du SMIC **1405,40€**	100% du SMIC **1801,80€**

↳ Pour un certificat de Spécialisation, ces chiffres peuvent être augmentés de 15% sous certaines conditions

➢ **Exonération des charges sociales : le brut = le net**

L’apprentissage

Les devoirs de l’apprenti :

- **Respecter le règlement intérieur de l’entreprise et du CFA** qui précisent par exemple : discipline, horaires, heure de la pause déjeuner, règles de sécurité …
- **Effectuer les tâches confiées par l'entreprise**,
- **Suivre obligatoirement les enseignements**, les travaux dirigés, les travaux pratiques et satisfaire aux contrôles des connaissances,
- Le cas échéant, transmettre **les justificatifs d'absence** tels qu'ils sont définis par le code du travail (**arrêt de travail**). Les autres absences étant injustifiées.

Organisation et suivi de la formation

Périodes d'alternances





4 à 5 semaines

en entreprise



2 semaines

au CFA

- **560 h en centre**

16 semaines/an au CFA

↳ Voir calendrier de l'alternance

Outils de d'alternance

Un enseignant tuteur est attribué à chaque apprenti. Ce formateur est l'interlocuteur privilégié qui fera le lien entre l'entreprise, le jeune et le CFA.

Des travaux intersession seront proposés avec la mise à disposition de notre outil de formation à distance WEBALIM

Exemple type du calendrier de l'alternance

(voir calendrier à télécharger sur le site)

septembre		octobre		novembre		décembre		janvier		février		mars		avril		mai		juin		juillet		août	
D 01		M 01		V 01		D 01		M 01		S 01		D 01		M 01		V 01		L 01	(S 23)	M 01		S 01	
L 02	(S 36)	M 02		S 02		L 02	(S 49)	J 02		D 02		L 02	(S 10)	J 02		S 02		M 02		J 02		D 02	
M 03		J 03		D 03		M 03		V 03		L 03	(S 06)	M 03		V 03		D 03		M 03		V 03		L 03	(S 32)
M 04		V 04		L 04	(S 45)	M 04		S 04		M 04		M 04		S 04		L 04	(S 19)	J 04		S 04		M 04	
J 05		S 05		M 05		J 05		D 05		M 05		J 05		D 05		M 05		V 05		D 05		M 05	
V 06		D 06		M 06		V 06		L 06	(S 02)	J 06		V 06		L 06	(S 15)	M 06		S 06		L 06	(S 28)	J 06	
S 07		L 07	(S 41)	J 07		S 07		M 07		V 07		S 07		M 07		J 07		D 07		M 07		V 07	
D 08		M 08		V 08		D 08		M 08		S 08		D 08		M 08		V 08		L 08	(S 24)	M 08		S 08	
L 09	(S 37)	M 09		S 09		L 09	(S 50)	J 09		D 09		L 09	(S 11)	J 09		S 09		M 09		J 09		D 09	
M 10		J 10		D 10		M 10		V 10		L 10	(S 07)	M 10		V 10		D 10		M 10		V 10		L 10	(S 33)
M 11		V 11		L 11	(S 46)	M 11		S 11		M 11		M 11		S 11		L 11	(S 20)	J 11		S 11		M 11	
J 12		S 12		M 12		J 12		D 12		M 12		J 12		D 12		M 12		V 12		D 12		M 12	
V 13		D 13		M 13		V 13		L 13	(S 03)	J 13		V 13		L 13	(S 16)	M 13		S 13		L 13	(S 29)	J 13	
S 14		L 14	(S 42)	J 14		S 14		M 14		V 14		S 14		M 14		J 14		D 14		M 14		V 14	
D 15		M 15		V 15		D 15		M 15		S 15		D 15		M 15		V 15		L 15	(S 25)	M 15		S 15	
L 16	(S 38)	M 16		S 16		L 16	(S 51)	J 16		D 16		L 16	(S 12)	J 16		S 16		M 16		J 16		D 16	
M 17		J 17		D 17		M 17		V 17		L 17	(S 08)	M 17		V 17		D 17		M 17		V 17		L 17	(S 34)
M 18		V 18		L 18	(S 47)	M 18		S 18		M 18		M 18		S 18		L 18	(S 21)	J 18		S 18		M 18	
J 19		S 19		M 19		J 19		D 19		M 19		J 19		D 19		M 19		V 19		D 19		M 19	
V 20		D 20		M 20		V 20		L 20	(S 04)	J 20		V 20		L 20	(S 17)	M 20		S 20		L 20	(S 30)	J 20	
S 21		L 21	(S 43)	J 21		S 21		M 21		V 21		S 21		M 21		J 21		D 21		M 21		V 21	
D 22		M 22		V 22		D 22		M 22		S 22		D 22		M 22		V 22		L 22	(S 26)	M 22		S 22	
L 23	(S 39)	M 23		S 23		L 23	(S 52)	J 23		D 23		L 23	(S 13)	J 23		S 23		M 23		J 23		D 23	
M 24		J 24		D 24		M 24		V 24		L 24	(S 09)	M 24		V 24		D 24		M 24		V 24		L 24	(S 34)
M 25		V 25		L 25	(S 48)	M 25		S 25		M 25		M 25		S 25		L 25	(S 22)	J 25		S 25		M 25	
J 26		S 26		M 26		J 26		D 26		M 26		J 26		D 26		M 26		V 26		D 26		M 26	
V 27		D 27		M 27		V 27		L 27	(S 05)	J 27		V 27		L 27	(S 18)	M 27		S 27		L 27	(S 31)	J 27	
S 28		L 28	(S 44)	J 28		S 28		M 28		V 28		S 28		M 28		J 28		D 28		M 28		V 28	
D 29		M 29		V 29		D 29		M 29		S 29		D 29		M 29		V 29		L 29	(S 27)	M 29		S 29	
L 30	(S 40)	M 30		S 30		L 30	(S 01)	J 30				L 30	(S 14)	J 30		S 30		M 30		J 30		D 30	
		J 31				M 31		V 31				M 31				D 31				V 31		L 31	

RÉGION NORMANDIE

Fériés

En Entreprise

Formation au centre

Activités de l’apprenti CS en entreprise



LE POSTE DE TRAVAIL

Lors de son apprentissage, le jeune, après avoir découvert l’entreprise, est en général formé sur les différentes tâches de travail.

Dès lors que l’apprenti maîtrise le sujet,
il peut être polyvalent sur diverses activités.







Le rôle du maître d'apprentissage

Personne référente pour l'apprenti tout au long de son année:

• **personne ressource pour le CFA** (bilans avec enseignant tuteur, suivi du parcours de l'apprenti au sein du CFA et des résultats obtenus)

• **attribution activités** apprenti (poste(s) de travail, horaires…)

• **bilans réguliers avec l'apprenti** pour évaluer l'intégration et la progression du jeune + répondre aux éventuelles questions de celle-ci

• **suivi et soutien régulier** dans les différents travaux de l'apprenti

Un projet de classe : la mini-entreprise

Mise en place d'une « Mini Entreprise » pour la promotion entière

↳ Objectif : création d'une entreprise : « de la conception d'un produit à sa commercialisation »

3 dates clés

Mars : vente des produits fabriqués par les apprentis CS sur le marché de St Lo
+ participation à la foire internationale de Rouen

Mi mai : participation à la finale du concours des mini-entreprises

Un projet de classe : la mini-entreprise

PARTICIPATION AU SALON DE L'ACCRO ALIMENTAIRE

PROMOTION 2017-2018

Participation de nos apprenties du CS Production, Transformation et Commercialisation des produits fermiers au concours « Mini Entreprise ». Elles ont présenté des terrines sous le nom « La petite Saint-Loise »

Leur travail a été très apprécié par le jury !





Un projet de classe : la mini-entreprise

PARTICIPATION A LA FOIRE DE ROUEN

PROMOTION 2018-2019

Obtention du 1er prix au concours post-bac

Au stade D'ORNANO de Caen





Présentation des biscuits apéritifs sous la marque « Apéro'bocaux »

Un projet de classe : la mini-entreprise

PARTICIPATION A LA FOIRE DE ROUEN

PROMOTION 2021-2022

Obtention du 1er prix au concours régional dans la catégorie apprentissage

Présentation de confiture de lait sous la marque « Dévor'Lait »





La recherche du contrat d'apprentissage

Un soutien du CFA de St Lô Thère :

- **Une mise à disposition d'offres d'apprentissage** (voir tableau des offres donné par le CFA)
- **Un appui à la rédaction d'un CV et d'une lettre de motivation lors de l'entretien.**
- **Des conseils pour le contact entreprise (entretien de recrutement)**

Ces démarches devront être entreprises suite à l'entretien et après correction du CV et de la lettre de motivation

en suivant la procédure donnée et expliquée par l'enseignant en fin d'entretien

La signature du contrat d'apprentissage

Les conditions suivantes doivent être réunies :

- Avoir moins de 30 ans*
- Avoir trouvé une entreprise
- Etre admis dans la formation CS
- Avoir le résultat officiel du BAC et le transmettre au CFA



Dans le courrier d'admission du CFA, un coupon réponse est envoyé pour que le futur apprenti le fasse remplir par l'entreprise qui envisage de l'embaucher.

Cette dernière le renvoie ensuite au CFA comme attestation de la future embauche.

Le contrat peut être signé 3 mois avant l'entrée en formation (à savoir à partir de début juillet)

*pas de limite d'âge pour les personnes en situation de handicap ou pour les contrats de professionnalisation

Contacts CFA

SAINT-LÔ THÈRE
CFA

CFA – ENIL Saint-Lô Thère

50620 Pont-Hébert

02.33.77.80.83

cfa.st-lo-there@educagri.fr *(pour les démarches administratives)*

ou

Selon l'enseignant qui vous suit : line.lecomte@educagri.fr

(pour des renseignements pédagogiques) virginie.leclair@educagri.fr

ou

Pour la recherche d'apprentissage: anne-sophie.soulet@educagri.fr