



Saint-Lô Thère

ETABLISSEMENT PUBLIC D'ENSEIGNEMENT AGRICOLE, AGROALIMENTAIRE ET LABORATOIRE

Présentation du CS production, transformation et commercialisation des produits fermiers



DONNÉES CLÉS ÉTABLISSEMENT

3 Métiers « De la Fourche à la Fourchette »

Des formations de la Seconde à la Licence Professionnelle



Agriculture



Agroalimentaire



Laboratoire

2 Sites







Site de Pont-Hébert
Lycée, CFA, Exploitation Agricole



Site de Saint-Lô
Atelier Technologique, CFPPA

Chiffres clés

-  560 apprenants formation scolaire/apprentissage
-  650 personnes Formation adulte (CFPPA)
-  140 personnels sur 5 centres (dont 18 agents de la Région)
-  6,3 Millions € de budget annuel

DEUX SITES de formation:



Site de Pont-Hébert

Lycée, CFA,

Exploitation Agricole

Site où se déroulent les cours



Site de Saint-Lô

Atelier Technologique, CFPPA

Site où se déroulent les TP



Le CFA (Centre de Formation d'Apprentis)

230 apprentis

- 1 cycle Bac Professionnel Laboratoire et Contrôle Qualité (LCQ)
- 1 cycle Bac Professionnel Agricole (CGEA)
- 1 BP Conducteur de Ligne de Production Alimentaire (CLPA)
- 1 Certificat de Spécialisation Production, Transformation et Commercialisation de produits fermiers
- 4 cycles BTSA agricoles et agroalimentaires (ME ex PA, ACSE-agri, Connexe en 1 an et BIOQUALIM)
- 3 cycles Licences Professionnelles Agricoles et Agroalimentaires (PA, PL et QSA)

Taux de réussite aux examens en 2024 : **77%**

Taux de réussite au CS transfo fermière en 2024 : **100%**

PROJET DE CENTRE

Développer l'**attractivité** des formations et des métiers en faveur du recrutement des apprentis

Placer l'**apprenti** au cœur de sa formation professionnelle et citoyenne

Dynamiser la collaboration de l'entreprise dans la mise en œuvre de la **pédagogie de l'alternance**

Accompagner le **développement du CFA** au niveau de son activité et de ses ressources



CS recevant leur prix au Concours des Mini-entreprises



La partie de l'image avec l'ID de relation rd3 n'a pas été trouvée dans le fichier.

L'EXPLOITATION AGRICOLE

Activités :

- Élevage laitier
- Élevage porcin
- Verger cidricole



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

PROJET DE CENTRE

Produire et transformer des produits de **qualité** pour les valoriser en circuits de **proximité**, en collaboration avec l'Atelier Technologique

Contribuer avec nos partenaires au **développement des compétences** professionnelles d'aujourd'hui et de demain

Construire un système de production **rentable** et adapté à notre **agroécosystème** et notre territoire

Préserver les ressources naturelles, la biodiversité, le **bien-être animal** et la santé publique

Viser l'**exemplarité** de nos pratiques

Favoriser l'**épanouissement** professionnel des personnels et des apprenants

L'ATELIER TECHNOLOGIQUE

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



3 000 m²
d'ateliers et salles de cours



2,5
salariés



10 000 h
travaux pratiques par groupe/an



1 500
visiteurs / an

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



La formation est organisée en 4 Unités Capitalisables:

Unités Capitalisables	Capacités à acquérir
<p>UC 1 Organiser la production, la transformation et la commercialisation des produits fermiers</p>	<ol style="list-style-type: none"> 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
<p>UC 2 Mettre en œuvre des techniques de production fermière</p>	<ol style="list-style-type: none"> 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
<p>UC 3 Mettre en œuvre des techniques de transformation des produits fermiers dans le respect des Bonnes pratiques d'hygiène et de fabrication</p>	<ol style="list-style-type: none"> 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
<p>UC 4 Mettre en œuvre des techniques de commercialisation pour des produits fermiers</p>	<ol style="list-style-type: none"> 8. Etre capable de contrôler la qualité des matières premières et la conformité des produits finis 9. Etre capable de gérer les stocks

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.

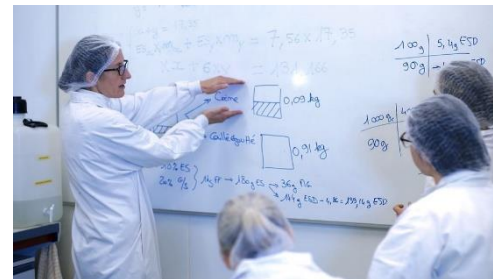


Organisation et suivi de la formation

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	J 02	D 02	L 02	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	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	(S 15)	V 05	D 05	M 05	
V 06		D 06	(S 41)	V 06	L 06	(S 02)	V 06	L 06	M 06	S 06	L 06	(S 28)	J 06	
S 07		M 08	V 08	D 08	M 08	S 08	D 08	M 08	V 08	(S 24)	M 08	S 08	V 08	
D 08	(S 37)	M 09	S 09	L 09	J 09	D 09	L 09	(S 11)	J 09	S 09	M 09	J 09	D 09	
L 09		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	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	(S 16)	V 12	D 12	M 12	
V 13		D 13	(S 42)	V 13	L 13	(S 03)	V 13	L 13	M 13	(S 16)	S 13	L 13	(S 29)	J 13
S 14		L 14	M 15	S 14	M 14	V 14	S 14	M 14	J 14	D 14	M 14	V 14	S 15	
D 15	(S 38)	M 16	V 15	D 15	M 15	S 15	D 15	M 15	V 15	(S 25)	M 15	S 15	D 16	
L 16		M 16	S 16	L 16	(S 51)	J 16	D 16	(S 12)	J 16	S 16	M 16	J 16	D 16	(S 34)
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	
M 18		V 18	L 18	(S 47)	M 18	S 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	(S 17)	V 19	D 19	M 19	
V 20		D 20	(S 43)	V 20	L 20	(S 04)	J 20	V 20	L 20	(S 17)	M 20	S 20	L 20	(S 30)
S 21		L 21	M 21	S 21	M 21	V 21	S 21	M 21	J 21	(S 22)	D 21	M 21	V 21	
D 22		M 22	V 22	D 22	(S 52)	M 22	S 22	D 22	M 22	(S 13)	L 22	(S 26)	M 22	S 22
L 23	(S 39)	M 23	S 23	L 23	(S 52)	J 23	D 23	(S 09)	M 24	(S 13)	M 23	J 23	D 23	(S 34)
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	
M 25		V 25	L 25	(S 48)	M 25	S 25	M 25	M 25	S 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	(S 22)	V 26	D 26	M 26	
V 27		D 27	(S 44)	V 27	L 27	(S 05)	J 27	V 27	L 27	(S 18)	M 27	S 27	L 27	(S 31)
S 28		L 28	J 28	S 28	M 28	V 28	S 28	M 28	J 28	(S 18)	D 28	M 28	V 28	
D 29		M 29	V 29	D 29	M 29	S 29	D 29	M 29	V 29	(S 18)	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 14)	M 30	J 30	D 30	
		J 31		M 31	V 31		M 31		D 31		V 31	L 31		



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 1^{er} prix au concours post-bac
Au stade D'ORNANO de Caen



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

Un projet de classe : la mini-entreprise

PARTICIPATION A LA FOIRE DE ROUEN

PROMOTION 2021-2022



Obtention du 1^{er} 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



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 :

(pour des renseignements pédagogiques)

line.lecomte@educagri.fr

virginie.leclair@educagri.fr

OU

Pour la recherche d'apprentissage:

anne-sophie.soulet@educagri.fr