VALDOIE FORMATION

CFPPA
CENTRE DE FORMATION POUR ADULTES

BP RESPONSABLE D'ENTREPRISE AGRICOLE Niveau 4
Orientation AQUACULTURE CONTINENTALE

Formation continue en distanciel

Statistiques de réussite

- **89% de réussite** au diplôme en 2023
- **80%** sont en emploi ou en création d'entreprise 6 mois après la formation
- **83%** de stagiaires satisfaits de manière globale

Nous contacter

- Tél : 03 84 58 49 62
- Email : cfppa.valdoie@educagri.fr
- Site web : www.cfppavaldoie.fr
- Adresse : 95 rue de Turenne
  90300 VALDOIE

OBJECTIFS

- Le salarié ou responsable d'exploitation aquacole conçoit la création, la reprise et le développement de l'exploitation:
  – Il situe la création, la reprise et le développement de l'exploitation par rapport aux courants internationaux et aux évolutions qu'ils provoquent;
  – Il analyse les relations entre l'exploitation et les différents éléments de l'environnement;
  – Il évalue les potentialités de l'exploitation;
  – Il raisonne son projet d'exploitation et ses évolutions, notamment en phase d'installation ou de modernisation, en fonction de ses objectifs et des potentialités de l'exploitation.
- Le salarié ou responsable d'exploitation aquacole prend les décisions nécessaires au fonctionnement de l'exploitation:
  - Il organise et dirige le fonctionnement de l'exploitation;
  – Il fait le bilan de ses activités et en rend compte dans le cas d'un salarié;
  – Il établit, analyse et utilise les résultats technico-économiques et financiers de l'exploitation, pour réguler son fonctionnement.
- Le salarié ou responsable d'exploitation aquacole met en œuvre les différentes activités de production, transformation, commercialisation de produits et services de l'exploitation ou liés à l'exploitation : – Il conduit un (ou des) atelier(s) de production : conchyliculture, pisciculture marine, élevage de crustacés, salmoniculture, pisciculture d'étang ou de bassin ;
  – Il vend sa production et peut exercer une ou (des) activité(s) créatrice(s) de valeur ajoutée sur son exploitation par vente des produits qu'il transforme et/ou de services liés à son environnement naturel et socio-économique
- Le salarié ou le responsable d'exploitation aquacole gère les aspects sociaux et humains qui sont liés à l'exercice de son métier.

PUBLIC CONCERNÉ

- **Adultes** salariés ou non, ayant un **projet professionnel défini** et souhaitant **acquérir une qualification**, se perfectionner ou **se reconvertir** dans le secteur des espaces verts
- **Demandeurs d'emploi inscrits à Pôle emploi** avec un projet professionnel validé par un prescripteur (Pôle Emploi, Mission locale, Cap emploi)

PRÉ-REQUIS / CONDITIONS D'ACCÈS

- Avoir **18 ans minimum**
- **Dossier de candidature** et avoir effectué un **stage d'immersion en entreprise**
- **Etre à l'aise avec l'outil informatique** : formation sur plateforme de formation
- **Entretien de motivation** : Sélection en fonction de la pertinence du projet, du niveau de motivation du candidat et test de positionnement

Statut	Tarifs horaires	Financement	Rémunération -
Demandeur d'emploi ayant validé un projet avec Pôle-Emploi ou prescripteur	/	Conseil Régional Bourgogne Franche-Comté	Pôle-Emploi ou Conseil Régional Bourgogne Franche-Comté
Salarié(e)	12€/h	Congé de Transition professionnelle / Pro'A / CPF / Autre	Consultez l'OPCO compétent
Particulier	9€/h	Autofinancement	Non prévue

Durée moyenne totale

en centre de formation :

875 heures

en entreprise :

385 heures

Dates

1 démarrage en septembre, 1 autre en mars

Recrutement

janvier

à

octobre

Code CPF	Code RNCP	Code Certifinfo
240310	29257	20856

7 BLOCS ORGANISÉS EN MODULES

BLOC 1 (BC01) : Se situer en tant que professionnel

- Connaissance des milieux aquatiques
- Physico-chimie de l'eau
- Biologie animale

BLOC 2 (BC02) : Piloter le système de production

- Approche globale de l'exploitation
- Visites et analyse d'entreprise - savoir-être professionnel
- Connaissance de l'entreprise - Réseaux professionnels ...
- Interventions de partenaires de l'installation (Chambre d'agriculture, MSA, technicien aquacole...)

BLOC 3 (BC03) : Conduire le processus de production dans l'agrosystème : atelier de production aquacole

- Aquaculture intensive et extensive : site de production, reproduction des poissons, espèces et modes de production, soins, récolte et pêches, transport
- Productions spécifiques : ranaculture, astaciculture...
- Calculs liés à la technique aquacole

BLOC 4 (BC04) : Assurer la gestion technico-économique, financière et administrative de l'entreprise

- Comptabilité - gestion
- Coût de production - analyse technico-économique
- Accompagnement individualisé sur les projets professionnels et d'installation

BLOC 5 (BC05) : Valoriser les produits ou services de l'entreprise

- Règlementation de la vente
- Circuits de commercialisation dont circuits courts
- Techniques de vente , approche site internet
- Négociation commerciale

UCARE A (BC06) : Transformation des produits aquacoles

- Hygiène alimentaire dont HACCP
- Travaux pratiques de transformation, de conservation et de conditionnement : filets, brochettes de poissons, terrines, rillettes....

UCARE (BC07) : S'adapter à des enjeux professionnels particuliers

- Communiquer grâce à son Site Internet

ou

- Raisonner un projet de production en aquaponie

ou

- Autre: nous consulter

MODALITÉS PÉDAGOGIQUES

ÉVALUATION DE LA FORMATION

La formation alterne entre plusieurs modalités :
Elle se déroule en distanciel pour la plus grande partie. 3 semaines de regroupement sont mises en place pour certaines thématiques (transformation, SST,...).

Apports théoriques basés sur une approche professionnelle, visites d'entreprises, témoignages d'organismes et de professionnels, travaux pratiques, études de cas, jeux de rôles, accompagnement personnalisé au projet, individualisation et évaluations en cours de formation (travaux pratiques, QCM, exercices, échanges oraux...).

Individualisation du parcours de formation en fonction des diplômes acquis avant l'entrée en formation et /ou de l'expérience professionnelle.

11 semaines de stage en milieu professionnel pour acquérir les gestes professionnels.

OBTENTION DU DIPLÔME

- Le diplôme est délivré aux stagiaires ayant validé les 7 UC (Unités Capitalisables) du référentiel de certification par un jury régional

Les stagiaires n'atteignant pas les compétences minimales pour l'obtention des différentes UC ont la possibilité de se présenter pendant 5 ans pour les UC manquantes.

RENSEIGNEMENTS ET INSCRIPTIONS

Inscription :

1. Dossier complet à transmettre au secrétariat
2. Entretien de positionnement
3. Courrier de réponse à votre candidature sous 10 jours suivant l'entretien

Pour plus de renseignements, vous pouvez vous adresser aux personnes ci-contre

- Référent pédagogique : QUENTIN Benoît 06 25 77 15 35
- Référente administrative : BOUDELH Laura
- Référente handicap : PERRIN Nadia

LES + DE LA FORMATION

+ **HACCP (certificat en hygiène alimentaire)**

+ **Certificat SST (Sauveteur Secouriste du Travail)**

SIRET N° 19900246000012—Déclaration d'activité n° 4390P000790
CFPPA - CENTRE DE FORMATION POUR ADULTES
95, rue de Turenne - 90300 VALDOIE
Tél. : 03 84 58 49 62
cfppa.valdoie@educagri.fr
WWW.VALDOIE-FORMATION.FR

MINISTÈRE DE L'AGRICULTURE ET DE LA SOUVERAINETÉ ALIMENTAIRE
Liberté Égalité Fraternité
CFPPA's agri
COFINANCÉ PAR L'UNION EUROPÉENNE
RÉGION BOURGOGNE FRANCHE COMTE
Formation cofinancée par le Conseil Régional de Bourgogne - Franche-Comté et le Fonds Social Européen - MAJ 30/01/2023