

Certificat de spécialisation « Technicien-conseil dans les entreprises de la filière bétail et viande »

Le Métier de Technico-Commercial / Technicien-Conseil :

- Il organise l'achat, le transport et le règlement des animaux collectés chez les éleveurs de son secteur
- Face aux exigences de compétitivité des exploitations, il dispense des conseils techniques aux producteurs et au-delà de ce service, développe l'approvisionnement en animaux, produits et matériels nécessaires au bon déroulement des activités d'élevage
- Il est chargé de la mise en place, de l'application et des contrôles des procédures de certification de produits et de labellisation chez ses éleveurs, ainsi que celles relatives à la mise aux normes environnementales des exploitations agricoles. Il participe aux démarches qualité, certifiées ou non, engagées par son entreprise

Débouchés

- Emplois visés :
 - Dans les entreprises d'amont de la filière (organisations de producteurs) : technicien-conseil, technico-commercial, technicien ou agent de mise en marché (vif), estimateur de campagne, technicien de secteur, agent de relation élevage, responsable de centre d'allotement
 - Dans les entreprises de l'aval de la filière (entreprises d'abattage -transformation) : technico-commercial, acheteur, technicien qualité

Domaines de formation :

MODULE 1 - COMMERCE : techniques et plan d'actions commerciales - négociation et développement d'un secteur géographique - estimations en vif.

MODULE 2 - CONSEIL TECHNIQUE : alimentation du bétail, génétique, Stage d'insémination, T.P. de diagnostic d'exploitation et conditionnalité, aides à la production, connaissance des pathologies, typologies des cheptels, formation à la méthode « Signes de vaches® », les Guides de Bonnes Pratiques d'Elevage, conception des bâtiments d'élevage.

MODULE 3 - REGLEMENTATION et QUALITE : sanitaire, distribution du médicament vétérinaire, bâtiments, équarrissage, transports, prévention des accidents du travail, Habilitation SST, Habilitation « Transport, manipulation et contention des animaux », procédures de circulation et contrôles des animaux, spécificités juridiques et fiscales des coopératives, droit du travail et Convention collective Bétail et Viande,

identification - traçabilité, démarches qualité, paquet hygiène, signes officiels de qualité, certifications, labellisation.

MODULE 4 - TECHNOLOGIE DE LA VIANDE : guides de bonnes pratiques d'hygiène, Stage de découpe et désossage en atelier pédagogique (4 jours), T.P. de classification des carcasses (bovines et ovines) en abattoir, anatomie - notification des morceaux, critères de qualité de la viande et technologies de la transformation - conservation, analyse sensorielle, visites d'entreprises d'abattage transformation espèces bovine, ovine, porcine et volailles.

MODULE 5 - ECONOMIE, FILIERES, ORGANISATIONS PROFESSIONNELLES : filières de la Coopération: bovine, ovine, porcine, volaille, nutrition animale, insémination animale et cuirs et peaux , la consommation de viande en France, les circuits de distribution, les marchés internationaux, visites de marchés (Rungis, Cholet), les Institutions Européennes, Interbev, Coop de France, le CIV.

MODULE 6 - GESTION ET EMPLOI : stage d'utilisation des outils informatiques de gestion-comptabilité, projet professionnel et techniques de recherche d'emploi, sport.

Qualités requises : avoir le goût de l'élevage ou de la viande, le sens de la communication, de la négociation et de la technique

Sanction de la formation : diplôme de niveau III visé par le Ministère de l'Agriculture

Conditions d'admissibilité : Etre titulaire ou avoir le niveau : BTSA Productions Animales (PA), BTSA Analyse et Conduite de Systèmes d'Exploitation (ACSE), DUT Génie biologique et alimentaire, ou d'un diplôme ou titre homologué de niveau au moins équivalent.

Durée et modalités de la formation : La durée de la formation en centre est de 550 heures, soit 16 semaines, réparties selon le calendrier joint. La formation est essentiellement assurée par des professionnels de la filière et comprend des stages pratiques dans d'autres établissements.

Statut des apprenants, plusieurs possibilités :

- contrat d'apprentissage
- statut étudiant
- contrat ou période de professionnalisation
- Demandeurs d'emploi, CTP, CIF, ...

Frais de formation

- pension complète / hébergement et restauration par quinzaine : 204 euros
- demi-pension / restauration par quinzaine : 102 euros

Lieu de la formation : CFA du CEZ de Rambouillet (78).

Contact pour informations et inscriptions :

CFA du CEZ de Rambouillet - Lucile POTTS - Bergerie Nationale - Parc du château - CS 40609 - 78514 Rambouillet cedex tél. : 01 61 08 68 89 - mail : lucile.potts@educagri.fr