



RNCP: 38093

UCARE

du BP REA / 70h



TRANSFORMER LA PRODUCTION DE FRUITS ET LEGUMES

BLOC DE
COMPETENCES

OBJECTIFS DE FORMATION

- > **OBTENIR** le bloc de compétences (UCARE) du **Brevet Professionnel - Responsable d'Entreprise Agricole**, délivré par le Ministère de l'Agriculture
- > **SE FORMER** aux techniques et process de transformation des végétaux, à l'hygiène et aux réglementations en vigueur

CONTENU FORMATION

- > Hygiène générale dans un atelier de transformation agro-alimentaire
- > Réglementation des ateliers de transformation des produits végétaux
- > Connaissance des produits et process de fabrication (diagramme de fabrication)
- > Travaux Pratiques en atelier : fabrication de pain, brioche, viennoiserie, confiture, soupe, chutney, pâtés végétaux, sorbet, pâtes de fruits, ...

Le contenu présenté ci-dessus est le contenu global de la formation, il pourra être individualisé en fonction des besoins des stagiaires

INFO

> ORGANISATION

- Formation de 70h maximum sur deux semaines
- Généralement programmée en Mars-Avril
- Formation alliant théorie et pratique

> EVALUATION - CERTIFICATION

- L'UCARE est obtenue par la réussite d'épreuve UC au terme des 70 heures
- Le passage de l'épreuve se déroule au centre de formation, à partir de sujets validés au niveau Régional par la DRAAF
- Validation d'un bloc de compétences (Une UCARE = Un bloc de compétences)

LES PLUS

- + Site exceptionnel au cœur des succs Yssingelais
- + Travaux pratiques dans notre atelier agréé CE de transformation agroalimentaire (120m2)
- + Encadrement par des formateurs et professionnels expérimentés

NOS INDICATEURS (pour 2023)

Pas de sessions en 2024

🎓 Réussite : 100 %

👍 Satisfaction : 100 %

MODALITES

> PUBLIC CIBLE

Tout public souhaitant se former à la transformation végétale (Chef d'exploitation agricole, responsable d'unité de production, ...)

> PRE-REQUIS / SELECTION

Aptitude physique à travailler les produits végétaux

> INSCRIPTION

Délai de traitement administratif de 3 semaines minimum avant accès à la formation

LES SPECIFICITES

+ NOTRE PLATEAU TECHNIQUE

Atelier de transformation de 120m2

Adapté multi-productions



+ INDIVIDUALISATION PARCOURS

En fonction de l'expérience et du profil du stagiaire

+ MODALITES PEDAGOGIQUES

Mises en situations professionnelles grâce aux nombreuses séances de TP en atelier

Face à face pédagogique pour la partie hygiène et réglementation



COÛT DE FORMATION

- > Disposer d'une tenue de travail adaptée
- > **Tarif Horaire - Prise en charge**
 - > Tarif horaire de 14.77 € par stagiaire
 - > La formation peut être financée, selon votre statut par France Travail, le Conseil Régional, l'Agefiph, le CPF (Compte Personnel de formation), votre employeur ou à titre personnel
 - > Nous contacter pour un devis personnalisé

Pour toute demande de formation personnalisée, dite "à la carte"

CONTACTEZ-NOUS,
la responsable établira avec vous un programme de formation individuel

DEVIS GRATUITS



CONTACT

- > Sandrine VILLESECHE - 04.71.65.70.69



L'organisme de formation s'engage pour accueillir les personnes en situation de handicap, n'hésitez pas à nous contacter par téléphone ou mail.