

 **CFPPA DE BOURG-LÈS-VALENCE**
Avenue de Lyon
26500 Bourg-lès-Valence
 <https://levalentin.education/cfppta-bourg-les-valence>
 04 75 83 23 10
 cfppa.bourg-les-valence@educagri.fr



 **LIEU :** Locaux du CFPPA

 **DURÉE :** 105 heures

 **EFFECTIF**

- Minimum : 6
- Maximum : 16

 **PROCHAINE SESSION :**

- Du 16 au 20 février 2026 et
- Du 23 au 27 mars 2026 et
- Du 13 au 17 avril 2026

 **PUBLICS CONCERNÉS :**

- Exploitants agricoles
- Salariés
- Demandeurs d'emploi
- Particuliers
- Stagiaires de la formation professionnelle



87 %
de satisfaction
(2025)



100 %
de réussite
(2025)
9 stagiaires
présentés

Transformation de produits végétaux

UCARE : Transformer la production de fruits ou de légumes

Bloc de compétence du BPREA, en présentiel / RNCP 38093 / Certificateur

 Ministère de l'agriculture et de la souveraineté alimentaire / date échéance enregistrement 01/01/2029

OBJECTIFS

- Connaitre les méthodes, équipements et les obligations associés à la transformation fermière.
- Maitriser les critères techniques, sanitaires, réglementaires et économiques de la transformation des produits végétaux.

Objectifs opérationnels :

- Dimensionner son projet par des prévisionnels techniques, réglementaires et économique de ses future transformations.
- Être capable de lancer une activité de transformation

CONTENU DE LA FORMATION

- Jour 01 : Introduction aux projets des stagiaires et aux paramètres de conservation pour les transformations végétales
- Jour 02 : Étude des constituants alimentaires, des modes de conservation et des altérations alimentaires
- Jour 03 : Atelier pratique sur le jus de pomme
- Jour 04 : Fondamentaux de la microbiologie, PMS, méthode HACCP et nettoyage alimentaire
- Jour 05 : Réglementation pour la conception d'ateliers de transformation
- Jour 06 : Règles d'étiquetage, INCO, ainsi que techniques de séchage et de lactofermentation
- Jour 07 et 08 : Élaboration de confitures et de gelées
- Jour 09 et 10 : Fabrication de conserves
- Jour 11 : Points de contrôle et transformation du jus, travail sur les projets des stagiaires
- Jour 12 : Visite d'ateliers de transformation à la ferme
- Jour 13 et 14 : Élaboration et fabrication de glaces et de sorbets à la ferme
- Jour 15 : Étude de l'aménagement, de la commercialisation et de la rentabilité économique des projets des stagiaires ; entretiens d'explicitation/évaluations et bilan.



CONDITIONS D'ADMISSION

L'entrée en formation est conditionnée par l'obtention d'un financement et d'un entretien individuel

Prérequis : Compréhension du français

MODALITÉS D'INSCRIPTION

Délai d'accès : 15 jours avant le début de la formation. En fonction des effectifs, nous consulter.

COÛT ET FINANCEMENT

Compte CPF, autofinancement, VIVEA, Pôle Emploi...

MODALITÉS PÉDAGOGIQUES

- Apports théoriques
- Pratique en atelier de transformation alimentaire
- Visites et échanges de pratiques

Possibilité de restauration hors vacances scolaires et d'hébergement sur place.

MOYENS TECHNIQUES

Rencontres avec des professionnels ,visites, échanges. Atelier agro-alimentaire VALIAA.

VALIDATION DE LA FORMATION

Pour les parcours hors BP REA attestation de suivi de formation spécifiant les compétences acquises. Permet de valider l'UCARE C6 "Transformer la production de fruits et légumes.

MODALITÉS D'ÉVALUATION

Evaluation sur une situation professionnelle en cours de formation avec un entretien .(Pratique explicitée)

RYTHME DE LA FORMATION

105 heures en centre

Du lundi au vendredi : 08h30-12h00 / 13h30-17h00

Durée hebdomadaire : 35h

- Du 16 au 20 février 2026
- et
- 31
- Du 23 au 27 mars 2026
- et
- Du 13 au 17 avril 2026

POURSUITE ET DÉBOUCHÉS

- Validation de l'UCARE "Transformer la production des fruits ou légumes" du Brevet Professionnel Responsable d'Entreprise Agricole (RNCP 38093, certificateur Ministère de l'Agriculture et de la souveraineté alimentaire et de la forêt, date de publication 13/10/2023)
- Activité agricole
- Installation
- Salariat sur une exploitation agricole
- Entrepreneuriat



Le centre est labellisé H+ pour l'accueil des personnes en situation de handicap. Merci de nous contacter pour tout besoin spécifique.