

Le Répertoire National des Certifications Professionnelles (RNCP)

Résumé descriptif de la certification **Code RNCP : 2282**

Intitulé

CS : Certificat de spécialisation option Responsable de fromagerie en fabrication traditionnelle

AUTORITÉ RESPONSABLE DE LA CERTIFICATION	QUALITÉ DU(ES) SIGNATAIRE(S) DE LA CERTIFICATION
Ministère chargé de l'agriculture Modalités d'élaboration de références : Commission professionnelle consultative (CPC) du MAAPAR	Directeur régional de l'agriculture et de la forêt, Directeur régional de l'agriculture et de la forêt

Niveau et/ou domaine d'activité

III (Nomenclature de 1967)

5 (Nomenclature Europe)

Convention(s) :

Code(s) NSF :

221 Agro-alimentaire, alimentation, cuisine

Formacode(s) :

Résumé du référentiel d'emploi ou éléments de compétence acquis

* Activités visées :

Le titulaire du certificat de spécialisation option Responsable de fromagerie en fabrication traditionnelle est capable de réaliser les activités suivantes :

- Il prend les décisions nécessaires au fonctionnement de l'atelier traditionnel.
- Il coordonne et met en œuvre les différentes activités d'approvisionnement, de fabrication, d'affinage et de commercialisation des produits de l'atelier traditionnel.
- Il peut coordonner et animer une équipe.
- Il assure une fonction de conseil auprès de sa direction, après appréciation des potentialités de l'atelier traditionnel, afin de participer à la définition des choix stratégiques du développement de l'atelier traditionnel.
- Il utilise les équipements et matériels nécessaires à la collecte, la fabrication et l'affinage. Il s'assure du bon fonctionnement de l'ensemble des installations.
- Il réalise une ou plusieurs de ces activités, soit successivement, soit simultanément.
- Il coordonne et anime une équipe d'opérateurs

UCP1 : Gérer seul ou avec des collaborateurs un atelier de transformation fromagère traditionnelle sur les plans économiques, humain et commercial

UCP2 : Maîtriser le ou les processus technologiques d'un atelier de transformation fromagère traditionnelle dans le respect des règles d'hygiène et de sécurité

UCP3 : Maîtriser tous les aspects qualité en transformation fromagère traditionnelle

UCP4 : Assurer la maîtrise des installations d'un atelier de transformation "fromagerie traditionnelle" dans le respect de l'environnement et des règles d'hygiène et de sécurité

Secteurs d'activité ou types d'emplois accessibles par le détenteur de ce diplôme, ce titre ou ce certificat

* Secteur d'activités :

- Atelier fromager traditionnel.
- Entreprise fromagère.

* Types d'emplois accessibles :

Fromager.

Codes des fiches ROME les plus proches :

A1412 : Fabrication et affinage de fromages

Modalités d'accès à cette certification

Descriptif des composantes de la certification :

Les UC (unités capitalisables) sont des unités d'évaluation capitalisables, indépendantes les unes des autres et pouvant être obtenues dans n'importe quel ordre. Le titre est délivré dès lors que toutes les UC qui le constituent sont obtenues.

* Objectifs terminaux d'intégration (OTI) des UC constitutives du titre :

UC 1 : être capable de gérer seul ou avec des collaborateurs un atelier de transformation fromagère traditionnelle sur les plans économique, humain et commercial

UC 2 : être capable de maîtriser le ou les processus technologiques d'un atelier de transformation fromagère traditionnelle dans le respect des règles d'hygiène et de sécurité

UC 3 : être capable de maîtriser tous les aspects qualité en transformation fromagère traditionnelle

UC 4 : être capable d'assurer la maîtrise des installations d'un atelier de transformation ' fromagerie traditionnelle ' dans le respect de l'environnement et des règles d'hygiène et de sécurité

Bloc de compétence :

INTITULÉ	DESCRIPTIF ET MODALITÉS D'ÉVALUATION
<p>Bloc de compétence n°1 de la fiche n° 2282 - UCP1 : Gérer seul ou avec des collaborateurs un atelier de transformation fromagère traditionnelle sur les plans économiques, humain et commercial</p>	<p>Le bloc de compétence est validé par une évaluation de certification. L'unité capitalisable correspondante au bloc est valide dans le cadre de l'acquisition de la certification. Le cumul des blocs correspondant aux 4 unités capitalisables donne accès à la certification. La réussite à un bloc donne lieu à une attestation de capacité.</p> <p>Ce bloc vise à :</p> <ul style="list-style-type: none"> - assurer la gestion de la production de l'atelier en utilisant les outils adaptés - animer une équipe d'opérateurs - organiser l'activité commerciale du site de production - adapter les activités de l'atelier aux évolutions de la filière
<p>Bloc de compétence n°2 de la fiche n° 2282 - UCP2 : Maîtriser le ou les processus technologiques d'un atelier de transformation fromagère traditionnelle dans le respect des règles d'hygiène et de sécurité</p>	<p>Le bloc de compétence est validé par une évaluation de certification. L'unité capitalisable correspondante au bloc est valide dans le cadre de l'acquisition de la certification. Le cumul des blocs correspondant aux 4 unités capitalisables donne accès à la certification. La réussite à un bloc donne lieu à une attestation de capacité.</p> <p>Ce bloc vise à :</p> <ul style="list-style-type: none"> - préparer le lait de fabrication et les auxiliaires technologiques - maîtriser les différentes étapes du processus de fabrication (moulage, démoulage, salage...) - maîtriser les différentes étapes de l'affinage des produits
<p>Bloc de compétence n°3 de la fiche n° 2282 - UCP3 : Maîtriser tous les aspects qualité en transformation fromagère traditionnelle</p>	<p>Le bloc de compétence est validé par une évaluation de certification. L'unité capitalisable correspondante au bloc est valide dans le cadre de l'acquisition de la certification. Le cumul des blocs correspondant aux 4 unités capitalisables donne accès à la certification. La réussite à un bloc donne lieu à une attestation de capacité.</p> <p>Ce bloc vise à :</p> <ul style="list-style-type: none"> - appliquer des actions correctives concernant la qualité du produit - animer l'équipe de travail pour l'obtention de produits de qualité optimale dans le respect des procédures préétablies
<p>Bloc de compétence n°4 de la fiche n° 2282 - UCP4 : Assurer la maîtrise des installations d'un atelier de transformation "fromagerie traditionnelle" dans le respect de l'environnement et des règles d'hygiène et de sécurité</p>	<p>Le bloc de compétence est validé par une évaluation de certification. L'unité capitalisable correspondante au bloc est valide dans le cadre de l'acquisition de la certification. Le cumul des blocs correspondant aux 4 unités capitalisables donne accès à la certification. La réussite à un bloc donne lieu à une attestation de capacité.</p> <p>Ce bloc vise à :</p> <ul style="list-style-type: none"> - maîtriser la conduite des installations nécessaires au processus de fabrication dans le respect des règles d'hygiène et de sécurité - assurer la maintenance des installations - mettre en oeuvre un plan de nettoyage et de désinfection adapté aux installations - gérer les effluents issus de l'activité de fromagerie traditionnelle dans le respect des règles environnementales - proposer à sa hiérarchie des solutions adaptées en matière d'équipements

Validité des composantes acquises : 5 an(s)

CONDITIONS D'INSCRIPTION À LA CERTIFICATION	OUINON	COMPOSITION DES JURYS
Après un parcours de formation sous statut d'élève ou d'étudiant	X	

En contrat d'apprentissage	X	Le jury, présidé par un fonctionnaire de catégorie A membre de l'enseignement agricole public, est composé paritairement : - de membres de l'enseignement et de la formation professionnelle agricoles dont au moins la moitié de membres de l'enseignement et de la formation professionnelle agricoles publics ; - de professionnels du secteur d'activité concerné par le titre, à parité employeurs ou exploitants agricoles et salariés.
Après un parcours de formation continue	X	Le jury, présidé par un fonctionnaire de catégorie A membre de l'enseignement agricole public, est composé paritairement : - de membres de l'enseignement et de la formation professionnelle agricoles dont au moins la moitié de membres de l'enseignement et de la formation professionnelle agricoles publics ; - de professionnels du secteur d'activité concerné par le titre, à parité employeurs ou exploitants agricoles et salariés.
En contrat de professionnalisation	X	Le jury, présidé par un fonctionnaire de catégorie A membre de l'enseignement agricole public, est composé paritairement : - de membres de l'enseignement et de la formation professionnelle agricoles dont au moins la moitié de membres de l'enseignement et de la formation professionnelle agricoles publics ; - de professionnels du secteur d'activité concerné par le titre, à parité employeurs ou exploitants agricoles et salariés.
Par candidature individuelle	X	
Par expérience dispositif VAE prévu en 2004	X	Le jury, présidé par un fonctionnaire de catégorie A membre de l'enseignement agricole public, est composé paritairement : - de membres de l'enseignement et de la formation professionnelle agricoles dont au moins la moitié de membres de l'enseignement et de la formation professionnelle agricoles publics ; - de professionnels du secteur d'activité concerné par le titre, à parité employeurs ou exploitants agricoles et salariés.

	OUI	NON
Accessible en Nouvelle Calédonie		X
Accessible en Polynésie Française		X

LIENS AVEC D'AUTRES CERTIFICATIONS

ACCORDS EUROPÉENS OU INTERNATIONAUX

Base légale

Référence du décret général :

Décret n°2004-403 du 6 mai 2004 modifiant la partie Réglementaire du livre VIII du code rural et relatif aux diplômes technologiques et professionnels délivrés par le ministre chargé de l'agriculture (JO du 8 mai 2004)

Référence arrêté création (ou date 1er arrêté enregistrement) :

Arrêté du 23 juillet 1998 portant création et fixant les conditions de délivrance du certificat de spécialisation Responsable de fromagerie en fabrication traditionnelle (JO du 8 août 1998).

Référence du décret et/ou arrêté VAE :

Décret n° 2002-615 du 26 avril 2002 pris pour application de l'article 900-1 du code du travail et des articles L. 335-5 et L. 335.6 du code de l'éducation relatif à la validation des acquis de l'expérience pour la délivrance d'une certification professionnelle (JO du 28 avril 2002)

Références autres :

Pour plus d'informations

Statistiques :

Autres sources d'information :

Site Internet de la communauté éducative de l'enseignement agricole public français : chlorofil.fr
<http://www.chlorofil.fr>

Lieu(x) de certification :

Direction régionale de l'alimentation, de l'agriculture et de la forêt (DRAAF)

Lieu(x) de préparation à la certification déclarés par l'organisme certificateur :

Historique de la certification :