

## Le Répertoire National des Certifications Professionnelles (RNCP)

Résumé descriptif de la certification **Code RNCP : 4106**

### Intitulé

CS : Certificat de spécialisation Conduite de la production oléicole, transformation et commercialisation

AUTORITÉ RESPONSABLE DE LA CERTIFICATION	QUALITÉ DU(ES) SIGNATAIRE(S) DE LA CERTIFICATION
Ministère de l'alimentation, de l'agriculture et de la pêche (DGER), 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, Ministère de l'alimentation, de l'agriculture et de la pêche (DGER)

### Niveau et/ou domaine d'activité

**IV (Nomenclature de 1967)**

**4 (Nomenclature Europe)**

**Convention(s) :**

**Code(s) NSF :**

211 Productions végétales, cultures spécialisées et protection des cultures

**Formacode(s) :**

### Résumé du référentiel d'emploi ou éléments de compétence acquis

#### \* Activités visées :

L'ensemble des activités exercées par le titulaire du CS concourt à l'élaboration et la commercialisation de produits oléicoles.

Il analyse la situation de son exploitation et prend les décisions nécessaires à sa création, à son fonctionnement et à son développement.

Il conduit son oliveraie et récolte les fruits à maturité en vue d'une transformation dans des conditions optimales en veillant au respect de la réglementation et en respectant les règles d'hygiène et de sécurité en vigueur.

- Il réalise la plantation d'une oliveraie en mettant en œuvre les techniques nécessaires à une bonne reprise des jeunes arbres.
- Il assure l'entretien des vergers d'oliviers en production.
- Il assure la récolte des olives.

Il assure les différentes opérations de transformation en vue de la fabrication d'huile, en veillant au respect de la réglementation et en respectant les règles d'hygiène et de sécurité en vigueur.

- Il prépare les olives en vue de leur trituration.
- Il procède à la trituration proprement dite

Il assure les différentes opérations de préparation, en vue de la fabrication d'olives de bouche, en veillant au respect de la réglementation et en respectant les règles d'hygiène et de sécurité en vigueur.

- Il identifie les lots.
- Il effectue la préparation des olives.

Il fabrique, le cas échéant, les produits dérivés de l'olive en respectant les règles d'hygiène et de sécurité en vigueur.

Il met en œuvre les opérations et les techniques appropriées pour optimiser le process dans le respect de l'environnement et de la qualité.

- Il pratique de auto-contrôles.
- Il enregistre sur les documents appropriés les différentes opérations effectuées.
- Il évacue les déchets en respectant les règles en vigueur et en limitant les nuisances pour l'environnement.
- Il assure, au moulin, la préparation, le nettoyage et l'entretien courant des machines et des locaux dans le respect des normes sanitaires et de sécurité ou éventuellement des normes HACCP.

Il procède au conditionnement des produits.

Il assure la commercialisation des produits.

- Il met en place une stratégie commerciale globale, en tenant compte de l'environnement et des capacités de l'entreprise.
- Il met en œuvre des stratégies différenciées en fonction du type de circuit (stratégie de vente directe ou stratégie de vente indirecte).

Il gère les stocks.

- Stocks de produits à commercialiser.
- Stocks d'approvisionnement.

Il réalise une gestion analytique de l'entreprise.

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

#### \* Secteur d'activités :

- Exploitation oléicole,
- Moulins à huile,
- Confiserie,
- Commerces et grossistes spécialisées en huile d'olive

#### \* Types d'emplois accessibles :

- Chef d'exploitation oléicole ou agricole

- Salarié d'exploitation oléicole ou agricole
- Moulinier-confiseur
- Ouvrier moulinier
- Commercial spécialisé dans les produits oléicoles.

**Codes des fiches ROME les plus proches :**

A1405 : Arboriculture et viticulture

**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 : Etre capable d'organiser un système de production oléicole.

UC 2 : Etre capable de mettre en œuvre les techniques de production oléicole dans le respect de l'environnement et des règles d'hygiène et de sécurité.

UC 3 : Etre capable d'analyser les résultats technico-économiques de la production oléicole.

UC 4 : Etre capable de mettre en œuvre les techniques de transformation et de commercialisation oléicole dans le respect de l'environnement et des règles d'hygiène et de sécurité.

**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 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 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 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 2005	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 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 8 août 2005 portant création et fixant les conditions de délivrance du certificat de spécialisation agricole option « Conduite de la production oléicole, transformation et commercialisation » (JO du 9 septembre 2005)

##### 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 :

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

##### Historique de la certification :