

Bloc de compétences de niveau IV Code RNCP38093 Enregistrement : 01/01/2024  
Délivré par le Ministère de l'Agriculture et de la Souveraineté Alimentaire



### Modalités d'entrée en formation

(sous réserve de places disponibles)

Contactez le centre de formation (téléphone ou mail)

### Les financements

En tant que salarié ou demandeur d'emploi, votre formation peut-être financée par le CPF + abondement complémentaire personnel ou abondement complémentaire France Travail mais également prise en charge par France Travail ou financement individuel (1400€ parcours complet).  
Personnel ou France Travail : contactez notre service administratif par e-mail : [cfppa-rungis-academie@educagri.fr](mailto:cfppa-rungis-academie@educagri.fr)  
Compte CPF : rendez-vous directement sur le site <https://www.moncompteformation.gouv.fr>

### Prérequis

Être âgé de 18 ans minimum

Sans prérequis

### Public ciblé

Demandeurs d'emploi, salariés, adultes en reconversion (+ de 18 ans), apprenants en BPREA, particuliers

Pour obtenir plus de renseignements, vous pouvez contacter :

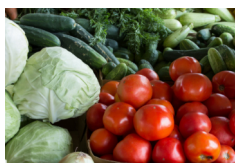


**M. GAUTUN Eric**

Directeur

[cfppa-rungis-academie@educagri.fr](mailto:cfppa-rungis-academie@educagri.fr)

CFPPA Rungis Académie  
Bâtiment H5, 102 rue de la Tour  
94516 Rungis Cedex  
Tél. : 01.85.00.15.15  
Nouveau : accessible par la ligne de métro 14  
(Station Chevilly-Larue/Marché International)



Mise à jour le : 26/02/2025



## Objectifs de la formation

- Organiser l'activité de transformation
- Organiser l'atelier en s'assurant de la marche en avant dans l'espace et dans le temps
- Assurer le respect des règles d'hygiène et de sécurité
- Mettre au point des recettes
- Préparer les produits : lavage, tri, épluchage, parage..
- Mettre en œuvre les techniques de préparations culinaires
- Mettre en œuvre les techniques de conservation
- Réaliser l'étiquetage réglementaire des produits
- Mettre en œuvre des méthodes garantissant l'hygiène des produits

## Contenus de la formation

Ce module est l'un des 7 blocs de compétences du Brevet Professionnel Responsable d'Entreprise Agricole, diplôme de niveau IV, reconnu par l'État et inscrit au RNCP. La formation est composée de plusieurs modules :

- Préparation de fruits ou de légumes crus prêts à l'emploi
- Élaboration de recettes
- Production de conserves de fruits ou de légumes
- Mise en œuvre de la marche en avant dans l'espace et le temps

### Modalités pédagogiques

Cours théoriques en présentiel. Cas pratiques. Un plan d'accompagnement peut être sollicité pour les personnes en situation de handicap. Pour ce faire, nous vous invitons à prendre contact en amont de la formation avec la référente handicap soit [referenthandicapbougainville@gmail.com](mailto:referenthandicapbougainville@gmail.com)

### Modalités d'évaluation

Ce module donne lieu à une évaluation orale et pratique, validée en interne par des formateurs experts.

### Restauration possible sur place



## DURÉE DE LA FORMATION

➤ 70 heures en centre de formation

Période : A définir (1 session/an)

Délai moyen d'accès à la formation : entretien dans les 30 jours qui suivent le 1er contact

Chiffres clés : Taux de satisfaction : pas de données