

Le Répertoire National des Certifications Professionnelles (RNCP)

Résumé descriptif de la certification **Code RNCP : 2306**

Intitulé

CS : Certificat de spécialisation option Technicien spécialisé en transformation laitière

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

IV (Nomenclature de 1967)

4 (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 Technicien spécialisé en transformation laitière est capable de réaliser les activités suivantes :

- Il assure la conduite d'une opération technologique de transformation laitière, fromagère ou beurrière (production et opérations de contrôle).
- Il assure aussi la conduite des matériels automatisés ou semi-automatisés.
- Il participe à la gestion de la production et à l'amélioration de la qualité des produits.

UCP1 : Participer à la gestion d'un atelier de transformation laitière sur les plans technico-économique, qualité et humain

UCP2 : Maîtriser le ou les processus technologiques d'une activité de transformation laitière dans le respect des règles d'hygiène, de sécurité et de prévention des pollutions

UCP3 : Participer à la maîtrise de la chaîne qualité du produit

UCP4 : Conduire les installations d'un atelier de transformation laitière dans le respect de l'environnement, des règles d'hygiène et de sécurité et des critères qualité définis

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

* Secteur d'activités :

- Les entreprises qui assurent la transformation du lait en fromages, beurre, produits laitiers frais, lait de consommation, lait concentré et lait en poudre.
- Activités des entreprises.

* Types d'emplois accessibles :

- Fromager.
- Technicien laitier.
- Conducteur de fabrication.
- Conducteur de machine.
- Pilote d'installation automatisée.
- Conducteur de ligne.

Codes des fiches ROME les plus proches :

H2102 : Conduite d'équipement de production alimentaire

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 les 4 UC qui le constituent sont obtenues.

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

UC 1 : être capable de participer à la gestion d'un atelier de transformation laitière sur les plans technico-économique, qualité et humain

UC 2 : être capable de maîtriser le ou les processus technologiques d'une activité de transformation laitière dans le respect des règles d'hygiène, de sécurité et de prévention des pollutions

UC 3 : être capable de participer à la maîtrise de la chaîne qualité du produit

UC 4 : être capable de conduire les installations d'un atelier de transformation laitière dans le respect de l'environnement, des règles d'hygiène et de sécurité et des critères qualité définis

Bloc de compétence :

INTITULÉ	DESCRIPTIF ET MODALITÉS D'ÉVALUATION
<p>Bloc de compétence n°1 de la fiche n° 2306 - UCP1 : Participer à la gestion d'un atelier de transformation laitière sur les plans technico-économique, qualité et humain</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"> - participer à la gestion de production de l'atelier en utilisant les outils adaptés - s'informer sur les évolutions de la filière laitière sur les plans technique, économique et règlementaire - participer à la gestion de la qualité - assurer des activités de tutorat
<p>Bloc de compétence n°2 de la fiche n° 2306 - UCP2 : Maîtriser le ou les processus technologiques d'une activité de transformation laitière dans le respect des règles d'hygiène, de sécurité et de prévention des pollutions</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"> - rappeler les connaissances scientifiques relatives aux mécanismes de transformation du lait - mobiliser des connaissances techniques sur les matières premières, additifs et auxiliaires de fabrication - justifier le ou les processus technologiques d'une transformation fromagère donnée de la préparation des laits au conditionnement - justifier le ou les processus technologiques d'une transformation laitière (produits frais, laits de consommation, laits secs...) ou beurrière donnée
<p>Bloc de compétence n°3 de la fiche n° 2306 - UCP3 : Participer à la maîtrise de la chaîne qualité du produit</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 les techniques de laboratoire aux contrôles de la qualité des matières premières, des produits en cours, des sous produits et du produit fini - interpréter les analyses et mesures effectuées à tous les stades du processus de transformation - appliquer des actions correctives à tous les stades du processus de transformation

INTITULÉ	DESCRIPTIF ET MODALITÉS D'ÉVALUATION
Bloc de compétence n°4 de la fiche n° 2306 - UCP4 : Conduire les installations d'un atelier de transformation laitière dans le respect de l'environnement, des règles d'hygiène et de sécurité et des critères qualité définis	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. Ce bloc vise à : - rappeler les connaissances techniques mises en oeuvre pour la conduite des principaux procédés de transformation laitière - maîtriser la conduite des installations nécessaires au processus de transformation dans les règles d'hygiène et de sécurité - mettre en oeuvre un plan de nettoyage et de désinfection adapté aux installations - participer à la maintenance des installations - faire un diagnostic d'hygiène, de sécurité et de prévention des pollutions dans un atelier de transformation laitière

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	Jury 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 l'option du certificat de spécialisation, à parité employeurs ou exploitants agricoles et salariés.
Après un parcours de formation continue	X	Jury 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 l'option du certificat de spécialisation, à parité employeurs ou exploitants agricoles et salariés.
En contrat de professionnalisation	X	Jury 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 l'option du certificat de spécialisation, à parité employeurs ou exploitants agricoles et salariés.
Par candidature individuelle	X	
Par expérience dispositif VAE prévu en 2004	X	Jury 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 l'option du certificat de spécialisation, 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 9 juin 1999 portant création et fixant les conditions de délivrance du certificat de spécialisation Technicien spécialisé en transformation laitière (JO du 23 juin 1999)

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)
<http://www.chlorofil.fr>

Lieu(x) de certification :

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

Historique de la certification :