

Le Répertoire National des Certifications Professionnelles (RNCP)

Résumé descriptif de la certification **Code RNCP : 2275**

Intitulé

CS : Certificat de spécialisation option Fromagerie Internationale

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

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 Fromagerie Internationale est capable de réaliser les activités suivantes :

- Il recherche des informations. le plus fréquemment en langue étrangère.
- Il exerce en France et interprète des données économiques et techniques en langues étrangères ou à l'étranger pour le compte d'une entreprise française ou du pays considéré.
- Il décode des informations et les exploite.
- Il dialogue avec des tiers
- Il encadre une équipe de collaborateurs.
- Il gère l'activité de l'atelier de production (matières premières, auxiliaires de fabrication, qualité, process, aléas, hygiène sécurité) dans le cadre des instructions fournies par son supérieur hiérarchique.
- Il prépare la production et assure les objectifs quantitatifs et qualitatifs au regard du cahier des charges spécifiques à chaque production.
- Il propose et fait valider par sa direction le planning prévisionnel des fabrications.
- Il peut participer ou réaliser lui-même, selon un cahier des charges défini par sa direction, à la recherche et mise au point de produits nouveaux et au transfert technologique.

UCP1 : Synthétiser des informations sur la filière laitière au niveau international en langue française et/ou étrangère

UCP2 : Gérer un atelier de production dans le respect des règles d'hygiène, de sécurité et de prévention des pollutions

UCP3 : Assurer des fonctions d'encadrement

UCP4 : Participer aux activités de recherche et développement

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

* Secteur d'activités :

- Des entreprises françaises vouées à l'exportation ou implantées à l'étranger ;
- Des entreprises étrangères.

* Types d'emplois accessibles :

- Responsable d'atelier de production fromages,
- Adjoint au chef de fabrication,
- Chef de fabrication,
- Chef d'exploitation,
- Responsable de fabrication,
- Directeur de fabrication.

Codes des fiches ROME les plus proches :

H2504 : Encadrement d'équipe en industrie de transformation

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 synthétiser des informations sur la filière laitière au niveau international en langue française et/ou étrangère

UC 2 : être capable de gérer un atelier de production dans le respect des règles d'hygiène, de sécurité et de prévention des pollutions

UC 3 : être capable d'assurer des fonctions d'encadrement

UC 4 : être capable de participer aux activités de recherche et développement

Bloc de compétence :

INTITULÉ	DESCRIPTIF ET MODALITÉS D'ÉVALUATION
<p>Bloc de compétence n°1 de la fiche n° 2275 - UCP1 : Synthétiser des informations sur la filière laitière au niveau international en langue française et/ou étrangère</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"> - analyser la situation de l'économie laitière et fromagère d'un pays, à partir d'informations collectées en langue française et/ou étrangère - rechercher les informations, en langue française et/ou étrangère, nécessaires à l'approvisionnement en matières premières, auxiliaires de fabrication et matériels premières, auxiliaires de fabrication et matériels de production - adapter un processus de fabrication fromagère tenant compte des contraintes économiques, légales, et technologiques du ou des pays concernés
<p>Bloc de compétence n°2 de la fiche n° 2275 - UCP2 : Gérer un atelier de production 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"> - préparer la production selon des objectifs quantitatifs et de qualitatifs - vérifier les moyens de production - assurer le suivi de la production - contrôler la production
<p>Bloc de compétence n°3 de la fiche n° 2275 - UCP3 : Assurer des fonctions d'encadrement</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"> - communiquer avec des tiers en langue française et/ ou étrangère dans les situations professionnelles - encadrer une équipe de collaborateurs
<p>Bloc de compétence n°4 de la fiche n° 2275 - UCP4 : Participer aux activités de recherche et développement</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"> - mettre en oeuvre une expertise en technologie fromagère au sein de l'atelier de production - assurer une veille technologique et qualitative sur les produits de la concurrence - participer à l'étude préalable sur un nouveau produit - participer à l'étude concernant un nouvel atelier de fromagerie - participer à la réalisation du cahier des charges pour la mise en oeuvre d'un atelier de fromagerie - participer à la réalisation d'un transfert de technologie

Validité des composantes acquises : 5 an(s)

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 Fromagerie Internationale (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>

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 :**