

## Le Répertoire National des Certifications Professionnelles (RNCP)

Résumé descriptif de la certification **Code RNCP : 2280**

### Intitulé

CS : Certificat de spécialisation option Production cidricole

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 :**

211 Productions végétales, cultures spécialisées et protection des cultures

**Formacode(s) :**

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

#### \* Activités visées :

Le titulaire du certificat de spécialisation option Production cidricole est capable de réaliser les activités suivantes :

- Il analyse la situation de son exploitation et prend les décisions nécessaires à sa conception et à son fonctionnement.
- Il conduit son verger en veillant au respect des normes phytosanitaires et récolte les fruits à maturité, en vue d'une transformation dans des conditions optimales.
- Il assure les différentes opérations de transformation et de conditionnement en respectant les règles et normes d'hygiène et de sécurité alimentaire en vigueur.
- Il assure la commercialisation des produits.
- Il organise et planifie la production et assume les tâches administratives, en particulier les déclarations réglementaires liées à la production et à la vente de boissons alcoolisées.

UCP1 : Organiser un système de production cidricole

UCP2 : Mettre en oeuvre les techniques de production cidricole dans le respect de l'environnement

UCP3 : Analyser les résultats technico-économiques de la production cidricole

UCP4 : Mettre en oeuvre les techniques de transformation et de commercialisation cidricole dans le respect de l'environnement, de l'hygiène et de la sécurité alimentaire

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

#### \* Secteur d'activités :

Agriculture, artisanat et agroalimentaire.

*Types et activités des entreprises :*

- Industries agroalimentaires ;
- Entreprises en production ' traditionnelle ' : statut privé ou coopératif ; techniques traditionnelles ; exploitations agricoles individuelles ou en société (GAEC, EARL, SCEA) ;
- Entreprises artisanales.

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

- Arboriculteur(trice) ; viticulteur(trice) ;
- Chef d'exploitation (cultures pérennes) ou cultivateur (cultures pérennes) ;
- Ouvrier arboricole ;
- Cidriculteur ;
- Salarié agricole ;
- Opérateur(trice) de fermentation artisanale ;
- Caviste, ouvrier de chai, ouvrier de cidrerie, maître de chai ;
- Opérateur(trice) sur machines et appareils de fabrication des IAA.

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

A1413 : Fermentation de boissons alcoolisées

### 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 d'organiser un système de production cidricole

UC 2 : être capable de mettre en œuvre les techniques de production cidricole dans le respect de l'environnement

UC 3 : être capable d'analyser les résultats technico-économiques de la production cidricole

UC 4 : être capable de mettre en œuvre les techniques de transformation et de commercialisation cidricole dans le respect de l'environnement, de l'hygiène et de la sécurité alimentaire

**Bloc de compétence :**

INTITULÉ	DESCRIPTIF ET MODALITÉS D'ÉVALUATION
Bloc de compétence n°1 de la fiche n° 2280 - UCP1 : Organiser un système de production cidricole	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 : <ul style="list-style-type: none"><li>- présenter les filières de production, transformation et commercialisation cidricoles et leurs évolutions probables</li><li>- choisir un système de production cohérent avec une stratégie de commercialisation</li><li>- organiser les différentes activités de l'atelier cidricole</li></ul>
Bloc de compétence n°2 de la fiche n° 2280 - UCP2 : Mettre en oeuvre les techniques de production cidricole dans le respect de l'environnement	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 : <ul style="list-style-type: none"><li>- décrire les techniques de production des fruits</li><li>- réaliser les opérations de culture cidricole</li><li>- réaliser la récolte et le stockage des pommes à cidre</li><li>- assurer l'installation et la maintenance de premier niveau des bâtiments, des matériels et des installations</li></ul>
Bloc de compétence n°3 de la fiche n° 2280 - UCP3 : Analyser les résultats technico-économiques de la production cidricole	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 : <ul style="list-style-type: none"><li>- effectuer des enregistrements et des calculs de résultats technicoéconomiques</li><li>- analyser des principaux indicateurs techniques et économiques</li><li>- proposer des améliorations à partir de l'analyse des résultats</li></ul>
Bloc de compétence n°4 de la fiche n° 2280 - UCP4 : Mettre en oeuvre les techniques de transformation et de commercialisation cidricole dans le respect de l'environnement, de l'hygiène et de la sécurité alimentaire	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 : <ul style="list-style-type: none"><li>- mettre en oeuvre des techniques de transformation</li><li>- réaliser les opérations de conditionnement et de stockage</li><li>- fabriquer des produits dérivés du cidre : Calvados (eau-de-vie de cidre hors zone AOC) et Pommeau (apéritif à base de cidre hors zone AOC), poiré, jus de pomme, vinaigre de cidre</li><li>- mettre en oeuvre les opérations de commercialisation</li></ul>

**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 25 novembre 2003 portant création et fixant les conditions de délivrance du certificat de spécialisation Production cidricole (JO du 9 décembre 2003).

##### 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 :**