

**BP RESPONSABLE D'ENTREPRISE AGRICOLE Niveau 4****Orientation AQUACULTURE CONTINENTALE**

Formation continue en présentiel

**OBJECTIFS**

- **Acquérir** la capacité professionnelle de niveau 4 permettant l'installation en tant qu'exploitant(e) aquacole
- **Former** les stagiaires aux techniques de l'aquaculture et à la gestion d'une exploitation aquacole (production, tourisme-pêche, pêche professionnelle...)
- **Préparer** au salariat pour devenir responsable de production

**PUBLIC CONCERNÉ**

- **Adultes** salariés ou non, ayant un **projet professionnel défini** et souhaitant **acquérir une qualification**, se perfectionner ou **se reconvertir** dans le secteur des espaces verts
- **Demands d'emploi inscrits à Pôle emploi** avec un projet professionnel validé par un prescripteur (Pôle Emploi, Mission locale, Cap emploi)

**PRÉ-REQUIS****CONDITIONS D'ACCÈS**

- Avoir **18 ans minimum**
- Candidats titulaires d'un CAPa ou d'un diplôme ou titre inscrit au RNCP de même niveau ou d'un niveau supérieur : **Avoir accompli l'équivalent d'une année d'activité professionnelle salariée, non salariée, bénévole ou de volontariat à temps plein.**
- Candidats non-titulaires d'un CAPa ou d'un diplôme ou titre inscrit au RNCP de même niveau ou d'un niveau supérieur : **Attester d'une année d'activité professionnelle salariée, non salariée, bénévole ou de volontariat à temps plein en lien avec la finalité du diplôme postulé**
- **Dossier de candidature** et avoir effectué un **stage d'immersion en entre-**
- **Entretien de motivation** : Sélection en fonction de la pertinence du projet, du niveau de motivation du candidat et test de positionnement

Statut	Tarifs horaires	Financement	Rémunération - indemnisation
Demandeur d'emploi ayant validé un projet avec Pôle-Emploi ou prescripteur	/	Conseil Régional Bourgogne Franche-Comté	Pôle-Emploi ou Conseil Régional Bourgogne Franche-Comté
Salarié(e)	13€/h	Congé de Transition professionnelle Ou Pro'A	Consultez l'OPCO compétent
Particulier	7€/h	Autofinancement	Non prévue

Télécharger ce document  
en PDF en scannant le  
QR-CODE

**Statistiques de réussite**

- **75% de réussite** au diplôme en 2021  
6 mois après la formation :
- **60%** sont en emploi ou en création d'entreprise
- **100%** de stagiaires satisfaits ou très satisfaits

**Nous contacter**

- Tél : 03 84 58 49 62
- Email : cfppa.valdoie@educagri.fr
- Site web : www.cfppavaldoie.fr
- Adresse : 95 rue de Turenne  
90300 VALDOIE

**Capacité d'accueil**

**15**  
stagiaires

**Durée moyenne totale**

en centre de formation :  
**875 heures**  
en entreprise :  
**385 heures**

**Dates**

**septembre**  
à  
**juin**

**Recrutement**

**janvier**  
à  
**octobre**

Code CPF  
238071

Code RNCP  
24257

Code Certifinfo  
94611



## 7 BLOCS ORGANISÉS EN MODULES

**BLOC 1 (UC1) :** Se situer en tant que professionnel



- \* Connaissance des milieux aquatiques
- \* Physico-chimie de l'eau
- \* Biologie animale

**BLOC 2 (UC2) :** Piloter le système de production



- \* Approche globale de l'exploitation
- \* Visites et analyse d'entreprise - savoir-être professionnel
- \* Connaissance de l'entreprise - Réseaux professionnels ...
- \* Interventions de partenaires de l'installation (Chambre d'agriculture, MSA, technicien aquacole...)

**BLOC 3 (UC3) :** Conduire le processus de production dans l'agrosystème : atelier de production aquacole



- \* Aquaculture intensive et extensive : site de production, reproduction des poissons, espèces et modes de production, soins, récolte et pêches, transport
- \* Productions spécifiques : ranaculture, astaciculture...
- \* Calculs liés à la technique aquacole

**BLOC 4 (UC4) :** Assurer la gestion technico-économique, financière et administrative de l'entreprise



- \* Comptabilité - gestion
- \* Coût de production - analyse technico-économique
- \* Accompagnement individualisé sur les projets professionnels et d'installation

**BLOC 5 (UC5) :** Valoriser les produits ou services de l'entreprise



- \* Réglementation de la vente
- \* Circuits de commercialisation dont circuits courts
- \* Techniques de vente, approche site internet
- \* Négociation commerciale

**BLOC 6 (UC6) :** Transformation des produits aquacoles



- \* Hygiène alimentaire dont HACCP
- \* Travaux pratiques de transformation, de conservation et de conditionnement : filets, brochettes de poissons, terrines, rillettes....

**BLOC 7 (UCARE 2) :**



- \* Réglementation, financement et sanitaire en aquaculture

## MODALITÉS PÉDAGOGIQUES

### ÉVALUATION DE LA FORMATION

La formation alterne entre plusieurs modalités :

Apports théoriques basés sur une approche professionnelle, visites d'entreprises, témoignages d'organismes et de professionnels, travaux pratiques, études de cas, jeux de rôles, accompagnement personnalisé au projet, individualisation et évaluations en cours de formation (travaux pratiques, QCM, exercices, échanges oraux...).

**Individualisation du parcours de formation en fonction des diplômes acquis avant l'entrée en formation et /ou de l'expérience professionnelle.**

**11 semaines de stage** en milieu professionnel pour acquérir les gestes professionnels.



### OBTENTION DU DIPLÔME

- Le diplôme est délivré aux stagiaires ayant validé les 7 UC (Unités Capitalisables) du référentiel de certification par un jury régional
- Les stagiaires n'atteignant pas les compétences minimales pour l'obtention des différentes UC ont la possibilité de se présenter pendant 5 ans pour les UC manquantes.

### RENSEIGNEMENTS ET INSCRIPTIONS

**Inscription :**

1. Dossier complet à transmettre au secrétariat
2. Entretien de positionnement
3. Courrier de réponse à votre candidature sous 10 jours suivant l'entretien

*Pour plus de renseignements, vous pouvez vous adresser aux personnes ci-contre*

- Référent pédagogique : QUENTIN Benoît 06 25 77 15 35
- Référent administrative : BOUDELH Laura
- Référent handicap : PERRIN Nadia

### LES + DE LA FORMATION

+ **HACCP (certificat en hygiène alimentaire)**

+ **Certificat SST (Sauveteur Secouriste du Travail)**

SIRET N° 19900246000012—Déclaration d'activité n° 4390P000790

CFPPA - CENTRE DE FORMATION POUR ADULTES  
95, rue de Turenne - 90300 VALDOIE  
Tél. : 03 84 58 49 62  
cfppa.valdoie@educagri.fr

[WWW.VALDOIE-FORMATION.FR](http://WWW.VALDOIE-FORMATION.FR)

  
MINISTÈRE  
DE L'AGRICULTURE  
ET DE L'ALIMENTATION  
Liberté  
Égalité  
Fraternité

  
CFPPA<sup>s</sup> Valdoie

  
REGION  
BOURGOGNE  
FRANCHE  
COMTE  
avec le Fonds social européen (FSE)