

Conduite de la production oléicole, transformation et commercialisation

RNCP4106 · RNCP · Publiée

L'essentiel

Niveau de qualification	Niveau 4
Sigle	CS — Certificat de spécialisation
Code(s) NSF	211
Formacode(s)	21012, 21551
Code(s) ROME	A1405
Type d'enregistrement	Enregistrement de droit
Date d'échéance	01/01/2024

Certificateur(s)

MINISTERE DE L'AGRICULTURE ET DE LA SOUVERAINETE ALIMENTAIRE · SIRET : 11007001800012

Partenaires habilités

1 organisme habilité, d'après la liste publiée par France compétences : 1 à former et organiser l'évaluation.

Organisme	SIRET	Habilitation
ETABLISSEMENT PUBLIC LOCAL D'ENSEIGNEMENT ET DE FORMATION PROFESSIONNELLE AGRICOLES DE SAINT REMY DE PROVENCE	19131715500015	Former et organiser l'évaluation

Résumé de la certification

OBJECTIFS ET CONTEXTE

A compléter (Reprise)

ACTIVITÉS VISÉES

- Activités visées :

L'ensemble des activités exercées par le titulaire du CS concourt à l'élaboration et la commercialisation de produits oléicoles.

Il analyse la situation de son exploitation et prend les décisions nécessaires à sa création, à son fonctionnement et à son développement.

Il conduit son oliveraie et récolte les fruits à maturité en vue d'une transformation dans des conditions optimales en veillant au respect de la réglementation et en respectant les règles d'hygiène et de sécurité en vigueur.

- Il réalise la plantation d'une oliveraie en mettant en œuvre les techniques nécessaires à une bonne reprise des jeunes arbres.
- Il assure l'entretien des vergers d'oliviers en production.
- Il assure la récolte des olives.

Il assure les différentes opérations de transformation en vue de la fabrication d'huile, en veillant au respect de la réglementation et en respectant les règles d'hygiène et de sécurité en vigueur.

- Il prépare les olives en vue de leur trituration.
- Il procède à la trituration proprement dite

Il assure les différentes opérations de préparation, en vue de la fabrication d'olives de bouche, en veillant au respect de la réglementation et en respectant les règles d'hygiène et de sécurité en vigueur.

- Il identifie les lots.
- Il effectue la préparation des olives.

Il fabrique, le cas échéant, les produits dérivés de l'olive en respectant les règles d'hygiène et de sécurité en vigueur. Il met en œuvre les opérations et les techniques appropriées pour optimiser le process dans le respect de l'environnement et de la qualité.

- Il pratique de auto-contrôles.
- Il enregistre sur les documents appropriés les différentes opérations effectuées.
- Il évacue les déchets en respectant les règles en vigueur et en limitant les nuisances pour l'environnement.
- Il assure, au moulin, la préparation, le nettoyage et l'entretien courant des machines et des locaux dans le respect des normes sanitaires et de sécurité ou éventuellement des normes HACCP.

Il procède au conditionnement des produits.

Il assure la commercialisation des produits.

- Il met en place une stratégie commerciale globale, en tenant compte de l'environnement et des capacités de l'entreprise.
- Il met en œuvre des stratégies différenciées en fonction du type de circuit (stratégie de vente directe ou stratégie de vente indirecte).

Il gère les stocks.

- Stocks de produits à commercialiser.
- Stocks d'approvisionnement.

Il réalise une gestion analytique de l'entreprise.

COMPÉTENCES ATTESTÉES

- Activités visées :

L'ensemble des activités exercées par le titulaire du CS concourt à l'élaboration et la commercialisation de produits oléicoles.

Il analyse la situation de son exploitation et prend les décisions nécessaires à sa création, à son fonctionnement et à son développement.

Il conduit son oliveraie et récolte les fruits à maturité en vue d'une transformation dans des conditions optimales en veillant au respect de la réglementation et en respectant les règles d'hygiène et de sécurité en vigueur.

- Il réalise la plantation d'une oliveraie en mettant en œuvre les techniques nécessaires à une bonne reprise des jeunes arbres.
- Il assure l'entretien des vergers d'oliviers en production.
- Il assure la récolte des olives.

Il assure les différentes opérations de transformation en vue de la fabrication d'huile, en veillant au respect de la réglementation et en respectant les règles d'hygiène et de sécurité en vigueur.

- Il prépare les olives en vue de leur trituration.
- Il procède à la trituration proprement dite

Il assure les différentes opérations de préparation, en vue de la fabrication d'olives de bouche, en veillant au respect de la réglementation et en respectant les règles d'hygiène et de sécurité en vigueur.

- Il identifie les lots.
- Il effectue la préparation des olives.

Il fabrique, le cas échéant, les produits dérivés de l'olive en respectant les règles d'hygiène et de sécurité en vigueur.

Il met en œuvre les opérations et les techniques appropriées pour optimiser le process dans le respect de l'environnement et de la qualité.

- Il pratique de auto-contrôles.
- Il enregistre sur les documents appropriés les différentes opérations effectuées.
- Il évacue les déchets en respectant les règles en vigueur et en limitant les nuisances pour l'environnement.
- Il assure, au moulin, la préparation, le nettoyage et l'entretien courant des machines et des locaux dans le respect des normes sanitaires et de sécurité ou éventuellement des normes HACCP.

Il procède au conditionnement des produits.

Il assure la commercialisation des produits.

- Il met en place une stratégie commerciale globale, en tenant compte de l'environnement et des capacités de l'entreprise.
- Il met en œuvre des stratégies différenciées en fonction du type de circuit (stratégie de vente directe ou stratégie de vente indirecte).

Il gère les stocks.

- Stocks de produits à commercialiser.
- Stocks d'approvisionnement.

Il réalise une gestion analytique de l'entreprise.

Secteur d'activité et type d'emploi

SECTEURS D'ACTIVITÉS

- Secteur d'activités :
- Exploitation oléicole,
- Moulins à huile,
- Confiserie,
- Commerces et grossistes spécialisées en huile d'olive

TYPE D'EMPLOIS ACCESSIBLES

- Types d'emplois accessibles :
- Chef d'exploitation oléicole ou agricole
- Salarié d'exploitation oléicole ou agricole
- Moulinier-confiseur
- Ouvrier moulinier
- Commercial spécialisé dans les produits oléicoles.

RÈGLEMENTATIONS D'ACTIVITÉ

A compléter (Reprise)

Marché du travail

Indicateurs au niveau des familles professionnelles (FAP) des métiers visés, agrégés au niveau national — France Travail / DARES (open data).

Tension de recrutement (DARES 2024)	Modérée (3/5)
Facteurs principaux	Intensité d'embauche, Non-durabilité de l'emploi, Inadéquation géographique
Salaire médian (mensuel)	1 500 €
Familles professionnelles (FAP)	A1X42 — Viticulteurs, arboriculteurs · tension 3/5 (Modérée)
Projets de recrutement (BMO 2026)	83 806
Jugés difficiles à recruter	33 %
Emplois saisonniers	95 %
Familles professionnelles (FAP)	A1X42 — Viticulteurs, arboriculteurs

Voies d'accès

MODALITÉS D'ACCÈS

Formation continue, Apprentissage, Contrat de professionnalisation, VAE

PRÉREQUIS À L'ENTRÉE EN FORMATION

A compléter (Reprise)

COMPOSITION DU JURY — FORMATION CONTINUE, APPRENTISSAGE, CONTRAT DE PROFESSIONNALISATION, VAE

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 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.

Financement en alternance (NPEC)

Niveau de prise en charge d'un contrat d'apprentissage par les OPCO, fixé par France compétences par branche professionnelle (CPNE).

Prise en charge usuelle	7 200 €
Selon la branche	7 144 € – 7 290 €
Prise en charge	Branches concernées
7 200 €	Valeur par défaut · 207 branches
7 290 €	CPNE des Métiers de la Transformation des Grains, CPNE du négoce et de l'industrie des produits du sol, engrais et produits connexes, CPNEF des activités de production d'eaux embouteillées, boissons rafraîchissantes sans alcool et bières, CPNEFP des industries charcutières, CPNIEFP dans la coopération agricole
7 144 €	CPNEFP dans les établissements d'enseignement privés sous contrat

Base légale

Date d'échéance de l'enregistrement	01/01/2024
Date de dernière délivrance possible	01/01/2025

Liens avec d'autres certifications

NOUVELLE(S) CERTIFICATION(S)
RNCP38875

Pour plus d'informations

LIEN VERS LE DESCRIPTIF

Site Internet de la communauté éducative de l'enseignement agricole public français : chlorofil.fr
<http://www.chlorofil.fr>

Fiche officielle (France Compétences)

<https://www.francecompetences.fr/recherche/rncp/4106/>

Demande CPF — formations engagées

Dossiers CPF engagés	1
Montant total engagé	2 497 €
Coût moyen par dossier	2 497 €
Durée moyenne	308 h
Période	01/2021
France compétences	100 %

Formations engagées via le CPF — Caisse des Dépôts (open data), tous organismes confondus.