

BERGER VACHER TRANSHUMANT

Objectifs de la formation

La formation permet d'exercer en autonomie l'ensemble des compétences du métier de berger vacher transhumant : suivi et soins aux animaux, conduite du troupeau, traite et fabrication de fromage en estive, organisation de la vie quotidienne en estive.



ORGANISATION DE LA FORMATION

Période

Mars à octobre

Durée

364h en centre, 602h en entreprise

Voie de formation

Formation professionnelle continue

Modalités d'alternance

Stage en entreprise

Lieu

Lycée des Métiers de la Montagne
Oloron Sainte Marie

Nombre de places ouvertes

Maximum 12

MODALITÉS

Public ciblé

Demandeurs d'emploi, salariés

Niveau d'entrée et prérequis

- Être âgé de plus de 18 ans,
- Satisfaire aux épreuves de sélection :
 - marche en montagne
 - atelier "manipulation des animaux"
 - entretien psychologique individualisé
 - entretien avec formateurs et professionnels
- Modalités d'accueil et d'accompagnement spécifiques pour les personnes RQTH.

Pièces administratives

- Demandeur d'emploi : Prescription France Travail, Mission locale, PLIE ou Cap emploi,
- Salarié : nous contacter pour étude du projet de formation

Modalités financières

- Demandeur d'emploi : coût pédagogique pris en charge par la Région Nouvelle-Aquitaine
- Salarié : CPF, dispositifs Transition Pro, Congé de transition professionnelle. Nous contacter.
- Selon votre situation, indemnisation France Travail ou Région Nouvelle Aquitaine.

CONTACT

CFPPA des Pyrénées-Atlantiques

05.59.33.15.20

cfppa.montardon@educagri.fr

Responsable de la formation

Mathieu Plagnet

mathieu.plagnet@educagri.fr



CONTENU DE LA FORMATION

La formation est organisée autour de 5 blocs de compétences :

- Bloc 1 : Suivre et soigner le troupeau en estive
 - Suivi sanitaire du troupeau en estive
 - Contention et manipulation des animaux en sécurité et dans le respect du bien-être animal
- Bloc 2 : Gérer les ressources de l'estive
 - Pilotage de l'utilisation de la ressource fourragère sur l'estive
 - Conduite du troupeau au pâturage sur l'estive
 - Utilisation et entretien des équipements de l'estive
- Bloc 3 : Organiser sa vie quotidienne en milieu difficile
 - Préparation de la montée en estive et organisation de sa vie au quotidien
 - Positionnement en tant que professionnel
- Bloc 4 : Traire en estive
 - Réalisation de la traite en estive
 - Entretien des équipements de traite
- Bloc 5 : Fabriquer du fromage en estive
 - Réalisation de la transformation fromagère
 - Réalisation du stockage et suivi de l'affinage du fromage en estive

Les cours sont dispensés en français.

Les états de présence et l'exécution de la formation sont renseignés par demi-journée.

Modalités pédagogiques

Cours théoriques, pratiques encadrés

Moyens humains

Formateurs diplômés

Modalités d'évaluation

Évaluations en situation professionnelle réelle (en estive) suivies d'un entretien d'explicitation oral (avec support écrit pour certaines épreuves)

Validation

- La délivrance de la certification est effectuée par un jury composé de professionnels, du Directeur du CFPPA 64 et d'un membre de l'équipe pédagogique.
- Un candidat qui échoue à la certification mais qui a validé une partie des blocs a la possibilité de repasser les épreuves des blocs non acquis pour obtenir la certification (ceci, sur la durée d'habilitation de la certification)
- Attestation individuelle des acquis de la formation
- Attestation de présence



MÉTIER VISÉ / DÉBOUCHÉS

- Berger Vacher Transhumant



La Nouvelle-Aquitaine et l'Europe
agissent ensemble pour votre territoire



Retrouvez ici toutes les infos : statistiques,
rémunérations,
aides, taux de satisfaction...

