

ELEVAGE OVIN ET TRANSFORMATION FROMAGÈRE (SIL)

Objectifs de la formation

La SIL Ovin Lait (spécialisation d'initiative locale) est une formation qualifiante qui permet d'exercer en autonomie le métier de salarié agricole en production ovine laitière et transformation fromagère dans le respect des normes d'hygiène, de sécurité et du bien être animal.



ORGANISATION DE LA FORMATION

Période

Octobre 2026 - Mars 2027

Durée

602h en centre, 175h en entreprise

Voie de formation

Formation professionnelle continue

Modalité d'alternance

Stage en entreprise

Lieu

CFPPA des Pyrénées Atlantiques,
Antenne d'Ostabat

Nombre de places ouvertes

Maximum : 7

MODALITÉS

Public ciblé

Actifs qualifiés agricoles ou non, privés d'emploi, en recherche d'une promotion ou d'une reconversion,
Travailleurs saisonniers

Niveau d'entrée et prérequis

Etre âgé de plus de 18 ans,
Avoir une bonne aptitude physique permettant d'exercer des métiers agricoles.
Maîtriser les bases de la langue française à l'oral et à l'écrit
Avoir un projet professionnel.

Pièces administratives

Contactez votre conseiller France Travail, mission locale ou Cap Emploi
Pour les salariés, contactez directement le CFPPA.

** Modalités d'accueil et d'accompagnements spécifiques pour les personnes RQTH*

Modalités financières

Les coûts pédagogiques sont variables suivant le parcours personnalisé et peuvent être pris en charge en fonction de votre situation.

Selon votre situation, vous pourrez être rémunéré ou indemnisé par le France Travail, ou par la région Nouvelle Aquitaine.

CONTACT

CFPPA des Pyrénées-Atlantiques

05.59.33.15.20

cfppa.montardon@educagri.fr

Responsable de la formation

Hélène MARTENS

06 10 12 44 34

helene.martens@educagri.fr



CONTENU DE LA FORMATION

La formation se déroule en 3 modules :

- Module 1 : Conduire, raisonner et organiser les activités courantes sur un troupeau ovin lait : alimentation, reproduction, génétique, santé du troupeau
- Module 2 : Produire du lait de brebis de qualité et assurer la transformation fermière fromagère en pâte pressée non cuite
- Module 3 : Connaître la filière, les caractéristiques d'une exploitation dans son territoire et gérer durablement une exploitation ovine

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,
- Travaux pratiques et mises en situation,
- Visites d'exploitations variées,
- Interventions et témoignages de professionnels,
- Stages entreprise
- Possibilité de parcours individualisé

Moyens humains

Formateurs diplômés

Modalités d'évaluation

L'évaluation est réalisée en situation professionnelle.

Elle permet d'évaluer 3 modules : Conduite d'un troupeau ovin lait, Transformation fromagère, Différents modes de production

Validation

- Attestation individuelle des acquis de la formation
- Attestation de présence
- Les blocs de compétences peuvent être validés indépendamment les uns des autres.



MÉTIERS VISES / DÉBOUCHÉS

- Responsable d'élevage en production ovine laitière
- Conducteur d'atelier de production animale ovine,
- Éleveur,
- Poursuite d'études possible en BP REA et en formation BVT (Berger Vacher transhumant)

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

