



## MAISON FAMILIALE RURALE DU CHAROLAIS-BRIONNAIS

Etablissement privé sous contrat avec le Ministère de l'Agriculture

**Formations par alternance - Statut scolaire ou apprentissage**

**4<sup>ème</sup>/3<sup>ème</sup> Orientation – CAP MBC Maintenance de Bâtiment de Collectivité**

**BAC PRO CGEA Conduite et Gestion d'une Entreprise Agricole - BAC PRO AP Aménagements Paysagers**

**BTS ACSE Analyse Conduite et Stratégie de l'Entreprise Agricole - CS Acheteur Estimateur de Bétail**

### Certificat de spécialisation Acheteur Estimateur de Bétail

(Contrat de professionnalisation)

<p><b>Public concerné, nombre,</b></p>	<p>Tout public</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>➤ Souhaitant être salarié d'un groupement de producteurs, d'une entreprise de négoce ou de toute autre entreprise d'achat de bétail en vif</li> <li>➤ Ayant un projet d'installation en tant qu'éleveur et souhaitant développer des compétences au niveau de la négociation pour la commercialisation de ses animaux en vif.</li> </ul> <p>Groupe de 16 personnes maximum.</p>
<p><b>Prérequis, modalités et délai d'accès</b></p>	<p>Niveau d'études demandé : BAC, TA, BP, BTS ou Licence en agriculture ou VAE avec niveau d'études précité dans le domaine agricole</p> <p>Obtention du diplôme : Validation des acquis par unité capitalisable</p> <p>Aménagement possible pour les personnes en situation de handicap</p>
<p><b>Présentation générale (problématique, intérêt)</b></p>	<p>L'acheteur salarié est chargé d'approvisionner l'entreprise en animaux de boucherie et/ou en animaux d'élevage.</p> <p>Il peut également être chargé de la vente et doit avoir le souci de la meilleure valorisation possible des animaux. L'acheteur estimateur peut également travailler à l'export et devra avoir une bonne connaissance des marchés.</p>
<p><b>Objectifs</b></p>	<p>Acquérir des compétences et des connaissances nécessaires au métier d'acheteur estimateur.</p> <p>Favoriser l'insertion professionnel par un accompagnement individualisé</p> <p>Taux de réussite : 100% (session 2020), 75 % (session 2019), 100 % (session 2018)</p> <p>Taux d'insertion : 100 % (session 2019, 2018, 2017)</p> <p>Abandon : pas d'abandon en 2020, 1 sur 9 (session 2019), pas d'abandon en 2018</p>
<p><b>Contenu de la formation</b></p>	<p><b>Programme détaillé :</b></p> <p>La formation se déroule en plusieurs études de thèmes regroupé en 4 unités capitalisables :</p> <p><b>UC1 : Connaissance de la filière viande – marché de la viande</b> 117h</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Le bassin de production / élevage</li> <li>• Les circuits de distribution</li> <li>• Le marché national et international et la consommation</li> <li>• Les acteurs du commerce et de l'abattage</li> <li>• Réglementation sanitaire</li> <li>• La traçabilité, les signes de qualité et la segmentation du marché</li> <li>• Autres productions</li> </ul> <p><b>UC 2 : Etablir une relation commerciale</b> 120h</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Transaction commerciale</li> <li>• La prospection</li> </ul> <p><b>UC 3 : Estimer la valeur commerciale d'un animal</b> 188h</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Le marché du maigre à l'export</li> <li>• La manipulation et le transport des animaux</li> <li>• Les nouveaux débouchés</li> <li>• Estimation en vif et en carcasse</li> <li>• Aptitude à l'engraissement</li> <li>• Les résultats à l'abattoir</li> </ul> <p><b>UC 4 : Gérer son activité en fonction des objectifs de l'entreprise</b> 104h</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• La Politique Agricole Commune</li> </ul>

	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Organisation de l'activité</li> <li>• Comptabilité gestion</li> <li>• Informatique.</li> </ul> <p>Suivi (Bilan, Entretien) <span style="float: right;">31 h</span></p>
<b>Modalités pédagogiques</b>	<p><b>Modalités :</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Pédagogie de l'alternance liée au vécu en milieu professionnel (Mises en commun, livret d'alternance)</li> <li>• Accompagnement individualisé (entretiens individuels, soutien à l'élaboration du support d'examen, visite sur le lieu d'alternance)</li> <li>• Apports de connaissances</li> <li>• Visites d'entreprises</li> <li>• Interventions professionnelles</li> <li>• Analyse de vidéos,</li> <li>• Recherches documentaires</li> <li>• Mise en situation avec des professionnels du commerce</li> </ul> <p><b>Supports pédagogiques :</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Plateaux techniques : marchés au cadran, abattoir de Charlieu</li> <li>• Vidéos, documents professionnels, supports de cours, fiches techniques.</li> </ul>
<b>Compétences / Capacités professionnelles visées</b>	<p>Connaissance de la filière viande – marché de la viande  Etablir une relation commerciale  Estimer la valeur commerciale d'un animal  Gérer son activité en fonction des objectifs de l'entreprise</p>
<b>Durée</b>	560 heures
<b>Dates</b>	Septembre à juin (10 mois)
<b>Lieu(x)</b>	MFR DU CHAROLAIS BRIONNAIS Les Haires 71110 ANZY LE DUC
<b>Coût par participant</b>	<b>Formation (Prise en charge par l'entreprise): 5124 €</b> <b>Hébergement : 960 €</b>
<b>Responsable de l'action, contact</b>	BARGE Anne Marie – 06.76.48.37.25
<b>Formateurs, animateurs et intervenants</b>	Barge Anne Marie Intervenants extérieurs de la filière bovine (sanitaire, commerce, export, ..)
<b>Suivi de l'action</b>	Carnet de liaison Entretien régulier avec les apprenants Suivi téléphonique de l'entreprise Visite de l'entreprise Feuille d'émargement par demi-journée Attestation de présence
<b>Evaluation de l'action</b>	Positionnement de l'apprenant à l'entrée en formation Positionnement de l'apprenant en fin de formation Enquêtes de satisfaction à « chaud » et à 7 mois Validation des unités capitalisables Possibilité de valider le CAPTAV (Certificat d'Aptitude Professionnelle pour le Transport d'Animaux Vivants)
<b>Passerelles et débouchés possibles</b>	<b>Poursuite d'études :</b> BTSA, CS. <b>Entrée dans la vie active :</b> Acheteur pour une entreprise de négoce ou coopérative, Négoce de carcasse en abattoir Responsable de bouverie

	Installation sur une exploitation agricole
--	--