

Pour me préparer aux métiers

DE L'AGRICULTURE

DE L'ALIMENTATION

DE L'ANALYSE

DE L'ENVIRONNEMENT

⇒ EN FORMATION CONTINUE

- BP REA
Brevet Professionnel
Responsable d'Exploitation Agricole
- BPA TPA
Brevet Professionnel Agricole
Travaux de la production animale

- CAPA IAA
Certificat d'aptitudes
professionnelles agricoles
*Industries Agroalimentaires (industries
des viandes)*
- BPA TA
Brevet Professionnel Agricole
Transformation Alimentaire

- CAPA TP
Certificat d'aptitudes
professionnelles agricoles
Travaux Paysagers
- BPA TAP
Brevet Professionnel Agricole
*Travaux de création et
d'Aménagements Paysagers*

⇒ EN FORMATION APPRENTISSAGE

- LICENCE
PROFESSIONNELLE PA
*Productions Animales (commerce et
et conseil aux adhérents coopératives)*
- BTSA PA
Brevet de Technicien
Supérieur Agricole
Productions Animales
- BP REA
Brevet Professionnel
Responsable d'Exploitation Agricole
- BPA TCEEA
Brevet Professionnel Agricole
*Travaux de Conduite et Entretien des
Engins Agricoles*

- BTSA STA
Brevet de Technicien
Supérieur Agricole
*Sciences et Technologies
des Aliments (viandes et produits de
la pêche)*
- BPA TA
Brevet Professionnel Agricole
Transformation Alimentaire

- BTSA ANABIOTEC
Brevet de Technicien
Supérieur Agricole
*Analyses Agricoles, Biologiques et
Biotechnologiques*

⇒ FORMATION PERSONNALISÉE (pour les particuliers et entreprises)

- Conduite d'un atelier animaux de boucherie
- Conduite d'un atelier avicole
- Les bases de la comptabilité et la gestion d'une exploitation agricole
- Eco – conduite du matériel agricole
- Conduire et entretenir un tracteur
- Certificat individuel pour l'usage des produits phytosanitaires
- S'initier ou se perfectionner en informatique et à Internet
- Se lancer dans la vente directe
- SST (sauveteur secouriste du travail)
- VAE

- Découpe et Transformation de bovin, ovin, porc, caprin et volaille
- Fabrication charcuteries, salaisons
- HACCP et Plan de maîtrise sanitaire
- Conduite d'autoclave
- Création d'un atelier de transformation
- Réglementations pour la vente de produits alimentaires en circuit court
- Procédés de conservation des aliments
- SST (sauveteur secouriste du travail)
- VAE

- Analyse sensorielle
- SST (sauveteur secouriste du travail)

- Balisage de chantier
- Organisation de chantiers de travaux
- Réalisation de bassins d'agrément
- Maçonnerie paysagère
- Taille des arbustes d'ornement
- Taille des arbres d'ornement et fruitiers/abattage
- Reconnaissance et utilisation des végétaux
- Utilisation et entretien du matériel d'espaces verts
- Entretien des espaces verts
- Gestion durable des espaces verts