



Certificat de Spécialisation : Conduite d'un Elevage de Bovin Viande

Diplôme délivré par le Ministère de l'Agriculture (niveau 4). **Formation Initiale par apprentissage**
RNCP 38333
Code diplôme 46321222

Compétences visées

- Assurer le pilotage technico-économique d'un élevage bovin viande
- Réaliser les travaux liés à la conduite d'un élevage bovin viande.
- Réaliser les opérations relatives à la transformation de la viande et à son organisation.

Pré-requis et public visé

- Avoir validé un CAP agricole, un bac professionnel agricole, un Bac Technologique STAV, un diplôme de Technicien Agricole ou un BTSA agricole.
- Obtenir l'aval du conseil de classe
- Réaliser un entretien (test d'entrée et de motivation)

Méthodes pédagogiques

- Méthode active et participative (alternance d'apports théoriques et d'exercices pratiques)
- Echanges à partir d'expériences et de situations.
- Mises en situations et exercices (Travaux pratiques,)
- Pratique professionnelle

Obtention du diplôme

- Titre organisé et délivré en Unités Capitalisables (UC). Ces dernières peuvent être obtenues de manière indépendante.
- Les UC doivent faire l'objet d'une évaluation en situation professionnelle.

Contenu

Matières professionnelles :

- Mise en œuvre des techniques d'élevage : génétique, reproduction, alimentation, sanitaire, bâtiments d'élevage et effluents
- Conduite du système fourrager
- Suivi technico-économique

Matières pratiques :

- Contention des animaux
- Echographie
- Parage
- Vaccination
- Visite d'élevage et d'abattoirs.

Matières optionnelles :

- Modules de valorisation des carcasses

Organisation pédagogique :

- 39 semaines en entreprise (dont 1 semaine en transformation Viande Bovine)
- 13 semaines (soit 450h) de présence à la MFR
- Formation d'une durée de 1 an
- La formation requiert un minimum de 8 apprenti(e)s pour être mise en place.





Les compétences, capacités professionnelles visées :

- Techniques,
- Relationnelles,
- Organisationnelles,
- Analytiques,
- Economique

Formateurs/animateurs et intervenants

- Equipe pédagogique de la MFR
- Professionnels de la filière agricole

Suivi de l'action et évaluation :

- Livret d'accueil, Cahier de liaison,
- Convention de stage, visites de stage
- Contrat d'apprentissage
- Bilan de session
- Enquête à chaud (Décembre et Juin de l'année en cours)
- Enquête à Froid (6 mois après la sortie de la formation)

Coût de la Formation :

- Le coût de la formation, vous sera donné lors de votre RDV

Passerelles et débouchés possibles :

- Bachelor Universitaire de Technologie (BUT)
- BTS



En flashant le QR code ci-contre, vous pourrez accéder aux résultats d'examens et les différents taux.

Dates et lieux :

- De Septembre à Juin
- MFR de Rollancourt

Responsable de formation :

- Mme Emilie FAUQUEMBERGUE
- 03 21 04 81 06

Informations pratiques pour les apprentis

Aides possibles

- Possibilité d'obtenir une bourse*
 - Carte Génération #HDF ;
 - Aides aux transports (en fonction du département de résidence) * ;
- * *Se rapprocher du secrétariat de la MFR pour les démarches administratives*

Desserte géographique

- Etablissement à 3 kilomètres de gare d'Auchy-Hesdin (axe Arras / Etaples), navettes organisées le lundi matin et le vendredi après midi ;
- La MFR est à proximité de la D939 (Arras / Montreuil sur Mer) et de la D298 (Abbeville / Saint-Omer)

Régimes de scolarité

- Deux solutions sont possibles : L'internat à la semaine ou la demie-pension.

Vie résidentielle

- Animations sportives, culturelles, artistiques proposées en soirée.

Accompagnement pédagogique

- Un accompagnement individuel est mis en place pour la conduite des projets, le suivi des rapports, l'orientation scolaire et professionnelle, la préparation aux oraux des examens.

Mise à Jour : Février 2025



1, Rue du Moulin 62770 ROLLANCOURT
Contact: 03.21.04.81.06 -
mfr.rollancourt@mfr.asso.fr
www.rollancourt-formations.fr

Formations de la classe de Seconde Générale & Technologique aux formations supérieures
Agriculture - Agroalimentaire - Cheval - Environnement - Commerce - Gestion - Orientation

