



Collaborateur circuit court (H/F/X)

Alimentation - Horeca | Nature - Jardins

Coordination et encadrement

Durée

1 an

Tranche d'âge

18 à 25 ans

25 ans et +

Finalité

Certificat

Pratique en entreprise / Alternance

Oui

Métier en pénurie / Fonction critique

Non



Vous souhaitez un travail en lien avec la nature et l'agriculture ? Vous souhaitez apprendre à produire et transformer légumes, fruits, laits, céréales ? Vous souhaitez savoir à qui vous vendez vos produits et avoir un retour direct, le tout dans une optique de démarche citoyenne et sociale ? Alors cette formation de Collaborateur circuit court est pour vous !

Le Collaborateur et la Collaboratrice circuit court produisent et transforment des produits liés à l'agriculture. Ils produisent différents types de produits alimentaires selon différentes filières. Ils travaillent la culture des légumes ou des fruits, la collecte et la transformation du lait, la culture et l'exploitation des céréales ou encore la production de plats traiteurs et conserves. Ils veillent également à la commercialisation de leurs produits à l'échelle locale et directement du producteur au consommateur. Pour réaliser toutes ces tâches, les collaborateurs circuit court possèdent des compétences en production artisanale, en vente et aussi en logistique.

Au cours de cette formation pour adultes, vous apprendrez toutes les techniques et développerez les compétences liées au métier de Collaborateur circuit court :

Connaissance de la filière circuit court : vous apprenez à distinguer les différentes filières de l'agriculture mais aussi les grands principes de la filière circuit court. Vous vous familiarisez avec les différents concepts et le métier qui se veut artisanal et non industriel. Vous apprenez les notions de coopératives, circuit court, économie sociale et circulaire, mutualisation des ressources.

Production de légumes en circuit court : vous apprenez à planifier la production de légumes sur petites surfaces, en pleine terre ou sous serre. Vous apprenez à préparer le sol et l'entretenir pendant la culture. Vous apprenez les différentes techniques liées à la culture de légumes : semer, planter, repiquer, arroser, entretenir, récolter...

Production de fruits en circuit court : vous apprenez à planifier la production de différents fruits tels que les fruits hautes tiges, basses tiges, petits fruits, fruits de diversification... Vous apprenez à entretenir un verger ainsi qu'à réaliser des travaux de récolte et de stockage.

Transformation de produits laitiers : vous apprenez les différentes étapes pour fabriquer des fromages « pâte dure ». Vous apprenez également à fabriquer du beurre, des yaourts et/ou du fromage frais. Vous apprenez à évaluer la rentabilité de la transformation.

Transformation de plats traiteurs : vous apprenez à traiter les légumes et les fruits avec pour objectif de réaliser des préparations alimentaires à base de légumes et de réaliser des préparations salées à base de pâte. Vous apprenez à réaliser des préparations à base de viande ou des préparations végétariennes.

Transformation et conservation des légumes : vous vous formez à transformer des légumes en vue de leur conservation. Vous apprenez aussi les techniques et processus de conservation tels que la pasteurisation, la stérilisation ou encore à réaliser des conserves.

Transformation de produits de boulangerie-pâtisserie, de confiserie - biscuiterie - chocolaterie : vous vous formez aux techniques de boulangerie et de pâtisserie afin de fabriquer des produits de boulangerie de base comme des pains, des baguettes ou des viennoiseries. Vous apprenez aussi à réaliser des pâtisseries comme des choux, des biscuits, des mousses et autres.

Logistique et vente en circuits courts : vous vous formez à la logistique et à la vente. Vous apprenez les techniques de conservation et de stockage des produits, vous apprenez à préparer des commandes mais aussi à transporter les produits. Vous vous formez aux techniques de vente et d'accueil des clients dans une optique circuit court, mais aussi à la gestion d'une caisse et d'un stock.

Alors si vous souhaitez prendre le chemin le plus court vers ce métier, rendez-vous dans l'un des Centres IFAPME qui propose cette formation afin de vous y inscrire !

La pratique en entreprise est obligatoire dans cette formation :

de préférence via le modèle de formation en alternance (<https://www.ifapme.be/decouvrir-lalternance>) : ± 8h de cours en journée et ± 30h de pratique en entreprise par semaine ; rémunérées.

sinon via un ou des **stages de pratique professionnelle** : pour un total de 250h réparties sur l'année de formation ; non-rémunérées.

Formation organisée en collaboration avec la Coopérative Paysans Artisans (<https://paysans-artisans.be/>).

Débouché(s) métier(s)

Employé / Employée dans une exploitation maraîchère, dans une fromagerie, dans une ferme qui transforme ses produits.

Employé / Employée dans une coopérative liée à la filière circuit court

Débouché(s) future(s) formation(s)

Agriculture - Maraîcher bio (<https://www.ifapme.be/formations/chef-dentreprise/agriculture-maraicher-bio>)

Point(s) fort(s)

Sur le terrain Contact client Travail à l'atelier et à l'extérieur Contact avec la nature

Finalité

Certificat de compétences acquises en formation (CeCAF)

Conditions d'accès

Est admis aux cours, l'auditeur qui satisfait à l'obligation scolaire et qui répond à l'une des conditions de formation antérieure ci-après :

Être titulaire d'un certificat d'apprentissage ne portant pas sur la profession ;

Être titulaire du certificat de l'enseignement secondaire inférieur (**C2D**) ou du certificat de l'enseignement secondaire du second degré dans une section générale, technique ou artistique (**CESDD**) ;

Être titulaire du certificat de réussite de l'enseignement secondaire du troisième degré de l'enseignement professionnel et, dans ce cas être en possession du certificat de qualification.

La personne qui ne répond pas aux conditions précitées doit présenter un dossier de motivation et/ou un examen d'entrée pour s'inscrire à la formation de chef d'entreprise (dossier à introduire auprès du centre de formation).

Aptitudes

Les Collaborateurs Circuit Court doivent posséder certaines qualités telles que :

un bon sens du contact

une bonne organisation (savoir organiser son planning en fonction des moments de production et de vente)

avoir une bonne condition physique

apprécier le contact humain

être créatif

Programme

1ère année :

R23/05 Circuits courts, enjeux et réalités : Développement durable, biodiversité, économie circulaire, coopérative, filières BIO, ... (16h)

R23/05 Production : Maraîchage (40h)

R23/05 Production : Fruiticulture (16h)

R23/05 Transformation : Règles et normes professionnelles (8h)

R23/05 Transformation : Filière lait : beurre, fromage, ... (40h)

R23/05 Transformation : Plats traiteurs végété / viande (40h)

R23/05 Transformation : Légumerie et conserverie (24h)

R23/05 Transformation : Boulangerie (24h)

R23/05 Transformation : Pâtisserie/confiserie/biscuiterie/chocolaterie (24h)

R23/05 Distribution : Logistique et vente en circuits courts (24h)

S'inscrire à une formation pour adultes

Délais et informations

Les inscriptions sont **ouvertes jusqu'au fin octobre**. En cas d'année préparatoire, les inscriptions sont **possibles jusqu'au 15 novembre**. Il est possible de s'inscrire à certaines formations (<https://www.ifapme.be/rentree-janvier>) pendant le mois de **janvier**.

Des droits d'inscription sont requis. Le montant varie d'une formation à l'autre mais est compris généralement entre 220 et 350€ ou plus.

Prenez contact avec le Centre IFAPME (<https://www.ifapme.be/centres>) qui organise la formation.

S'inscrire

Pour l'inscription proprement dite, munissez-vous des documents suivants :

votre **carte d'identité** ;

une **copie du dernier diplôme** (ou bulletin) obtenu ;

si vous êtes demandeur d'emploi et vous vous inscrivez à une formation à un "métier en pénurie" (<https://www.ifapme.be/actualites/metiers-en-penuriecritiques-60-formations-ifapme-y-repondent>), une **attestation d'inscription au FOREM** (<https://www.leforem.be/>) pour profiter d'un possible incitant financier.

Après cette inscription, **si l'Alternance est possible pour cette formation**, vous pouvez trouver une entreprise avec laquelle signer une convention de stage.

Pour signer votre convention ou en cas de difficultés, contactez un Service de l'IFAPME près de chez vous. Pour ce rendez-vous, munissez-vous des documents suivants :

votre carte d'identité

la preuve de votre inscription à la formation.



Namur

Rue Henri Lemaître, 69 5000 Namur

081 74 32 14

Secrétariat :

Du lundi au jeudi : de 8h à 17h

Le vendredi : de 8h à 16h

081 73 62 14

centre.namur@ifapme.be

Type d'inscription

Au Centre/lieu de formation

Bon à savoir

A toutes fins utiles, une rencontre avec un Référent IFAPME pourrait s'avérer très bénéfique. Avec lui, vous pourrez définir un parcours de formation qui répondra au mieux à vos attentes professionnelles et personnelles.

Contact Référent IFAPME :

Philippe Guerlus

philippe.guerlus@ifapme.be

Joëlle Brouet

joelle.brouet@ifapme.be

Formation réalisée en collaboration avec la Coopérative Paysans Artisans.

Contact : Marjorie Kupper

marjorie@paysans-artisans.be

Possibilité de mise à disposition de vélos électriques et pliables pour vos déplacements.