

Se former au métier de bouilleur ambulant

Référence : FEMP0003

Thématique : Mon besoin, Chercher une formation certifiante ou diplômante

FORMATION DIPLÔMANTE

TITRE PROFESSIONNEL DE NIVEAU 3 - RNCP34382

Objectifs

Le titre Bouilleur Ambulant forme des professionnels capables de :

- Gérer l'intégralité du processus de distillation
- Réceptionner les matières premières chez le client, contrôler le ramassage et le broyage des fruits effectués par le client récoltant,
- Assister le client dans les démarches administratives liées à la commande
- Contrôler la qualité de la fermentation (stockage des fruits, des moûts, etc.)
- Déterminer le process de distillation à utiliser à partir des matières premières fournies par le récoltant (jus, moûts, marcs...) dans le respect des procédures d'hygiène et de sécurité liées à l'activité (gestion des effluents de distillation dans le respect de l'environnement et des normes)
- Conduire l'alambic en toute sécurité et entretenir le matériel pour garantir sa fiabilité
- Contrôler la distillation
- Définir les conditions de stockage et de vieillissement de l'eau de vie et conseiller le client dans cette étape pour atteindre une qualité optimale
- Définir et mettre en œuvre la commercialisation de son activité et effectuer le suivi comptable

Les +

- La formation a pour vocation de former les créateurs/repreneurs d'une activité professionnelle de bouilleur ambulant et/ou en atelier public

Public

- Demandeurs d'emploi jeunes et adultes inscrits à Pôle Emploi
- AUTRES PUBLICS : Contrat de professionnalisation, Salariés en CPF Transition Professionnelle (Compte Personnel de Formation)

Programme

MODULE 1

- Module professionnel 112 h dont 105 en Entreprise

MODULE 2

- Sécurité Hygiène 7 h

MODULE 3

- Réglementation 7 h

MODULE 4

- Gestion 7 h

MODULE 5

- Commercial 7 h

Évaluations / examens : 7 heures

Prérequis

- Niveau de formation générale équivalent à 3ème générale.

Méthodes et moyens pédagogiques

- Formation en alternance :
 - La semaine en centre de formation en décembre
 - Formation en entreprise entre septembre et novembre
- Salle de cours, Salle informatique, ATELIER PUBLIC DE DISTILLATION, Laboratoire de cuisine

Modalité de recrutement

- Admission
sur dossier, entretien et positionnement

Modalité d'évaluation

- Contrôle en cours de formation (CCF)

Durée :

- 42 h en centre de formation / 105 h en entreprise

Tarif :

- Demandeurs
d'emploi
: Prise en charge totale du coût de la formation par la Région des Pays de la Loire sur étude de dossier
- Salariés : Prise en charge totale ou partielle du coût de la formation sur étude de dossier :
contrat
de professionnalisation, CPF Transition Professionnelle ; Possibilité de parcours individualisé sur dossier

Lieu de Formation

- LAVAL

Mention

- Formation
accessible
et adaptée aux personnes en situation de handicap.

Partenaire

- Région Pays de la Loire

Chambre de Métiers et de l'Artisanat des Pays de la Loire

Siret : 130 020 688 00011

Code APE : 9411Z

Numéro de déclaration d'activité : 52 44 07494 44

Délivré par:

- URMA Mayenne (53) - Site Volney à LAVAL : 30, boulevard Volney - 53000 LAVAL
- URMA Mayenne (53) - Site Chanzy à LAVAL : 39, avenue Chanzy - 53000 LAVAL

Prochaines sessions:

- URMA Mayenne (53) - Site Volney à LAVAL - En cours de programmation **Inscription avant le 06/09/2021**

Tarifs:

- DEMANDEUR D'EMPLOI - contact
- SALARIE(E) - contact