



Nous vous guidons à l'aide de nos formations, notre centre peut vous aider à élaborer votre projet professionnel et vous accompagne dans votre évolution.



C.F.P.P.A. de la mer et du littoral
BOURCEFRANC LE CHAPUS



APPRENEZ AVEC NOUS
CONTACTEZ LE SECRÉTARIAT

rue William Bertrand,
17560 BOURCEFRANC
05 46 85 98 20
cfppa.bourcefranc@educagri.fr

TAUX DE RÉUSSITE

100 % (EN 2022)

TAUX D'INSERTION

100 % (EN 2022)

TAUX DE SATISFACTION

89 % (EN 2022)

MISE À JOUR ET VALIDÉE LE 05/12/2022

PRODUCTION DE SPIRULINE



LA FORMATION

La formation "Réaliser les opérations de production de la culture de spiruline jusqu'au conditionnement" est une UCARE du BPREA MC. Elle permet d'acquérir des connaissances de base sur la production, le conditionnement et la commercialisation de la Spiruline en vue de s'installer.

PUBLIC CONCERNE

Salariés, demandeurs d'emploi et chefs d'entreprise.

L'inscription se fait sur dossier. Une session est planifiée tous les ans (Mai à Juin). Nous consulter pour les dates.

Pour les personnes en situation de handicap, merci de nous contacter pour bénéficier d'une adaptation de parcours ou d'une réorientation.

FINANCEMENT ET REMUNERATION

Diverses possibilités (Conseil Régional, OPCO, VIVEA, Transitions Pro, personnel, employeurs, Pôle emploi...), selon votre cas, contactez nous.



PRE-REQUIS

- Avoir 18 ans au moins le jour de l'entrée en formation.



DIPLOME

L'UCARE "Réaliser les opérations de production de la culture de spiruline jusqu'au conditionnement", est délivré par la Direction Régionale de l'Alimentation, de l'Agriculture et de la Forêt aux candidats qui sont admis.

Evaluation en Situations Professionnelles d'Évaluation (SPE).

Possibilité de poursuite en BPREA MC (réalisé au CFPPA)

BLOC DE COMPÉTENCES DU BPREA MC (RNCP 1932)

**RÉFÉRENTIEL DE L'UCARE BQSP "PRODUCTION DE SPIRULINE"
VALIDÉ DANS LE CADRE DE L'HABILITATION DU CFPPA DE
BOURCEFRANC POUR LA MISE EN OEUVRE DU BPREA MC.**



OBJECTIF ET CONTENU

- Mise en culture de la production de spiruline,
- Physico-chimie de l'eau,
- Entretien et suivi de la production de spiruline,
- Qualité de la récolte de la spiruline,
- Qualité de séchage de la spiruline,
- Commercialisation,
- Chiffrage d'une installation de production de spiruline.

Formation théorique et pratique (cours et exercices).



MODALITES

Un coût de 1050 € pour une durée de 70 heures en temps plein.

Voie de formation : Formation continue.