

CERTIFICAT DE SPÉCIALISATION TRANSFORMATION DES PRODUITS CARNÉS



FORMATION PAR ALTERNANCE / CONTINUE



APPRENDRE ET SE FORMER, ACTIVEMENT



OBJECTIFS DE LA FORMATION

Former les futur-e-s professionnel-le-s chargé-e-s de la transformation des produits carnés, en organisant les moyens techniques, économiques et de réglementation sanitaire.

Il/Elle est généralement responsable d'une équipe de travail ou d'un site.

PRINCIPALES ACTIVITÉS DU MÉTIER

Maitrise et contrôle des gestions de production, de la qualité, d'équipe. Capacité de remplacement d'absent ou surcroit de travail.

PRÉREQUIS / A QUI S'ADRESSE LA FORMATION ?

Niveau requis :

- diplôme ou titre homologué de niveau 4 (bac) ;
- 4 années d'activité professionnelle sans aucune condition de diplôme (après avis de la DRAAF).

DURÉE DE LA FORMATION

- 1 an par alternance avec 1/3 au centre de formation et 2/3 en entreprise ;
- 9 mois en formation continue.

MODALITÉS D'ACCÈS

- en alternance (contrat d'apprentissage, contrat de professionnalisation ou période de professionnalisation),
- salariés (CPF – Projet Transition Professionnelle) ;
- demandeurs d'emploi (dispositifs de retour à l'emploi),
- autre situation : nous consulter.

Un positionnement est systématiquement effectué pour valider les acquis et les prérequis.

NIVEAU DE L'ACTION EN FIN DE FORMATION

Niveau 4

QUELS MÉTIERS POSSIBLES

APRÈS LA FORMATION ?

- Gérant d'entreprise de découpe et de transformation viande ;
- Responsable en atelier de découpe.

DANS QUELS SECTEURS D'ACTIVITÉS ?

Cette formation conduit à des postes au sein :

- d'exploitation de transformation et vente directe à la ferme,
- de rayon boucherie des grandes, moyennes et petites surfaces,
- d'abattoirs, de structures industrielles (découpe industrielle, charcuterie salaison) ;
- de l'artisanat.

CONDITIONS D'ENVIRONNEMENT DU MÉTIER

Travail en position debout, alternance de période stable et en mouvement, travail dans des températures comprises entre 6 et 12 degrés.

POURSUITES D'ÉTUDES POSSIBLES

L'obtention du diplôme conduit à exercer directement en milieu professionnel. Possibilité d'intégrer un BTS Sciences et Technologies des Aliments

INSCRIPTION/ADMISSION

Dossier et lettre de motivation (mars - avril)

Entretien de motivation (mai - juin)

Rentrée (dernier trimestre)

Pour toutes informations liées aux situations de handicap, merci de nous contacter.

CERTIFICAT DE SPÉCIALISATION TRANSFORMATION DES PRODUITS CARNÉS

CONTENU DE LA FORMATION (560 HEURES EN CENTRE DE FORMATION)

PRÉREQUIS	TRANSFORMATION
BIOCHIMIE	CHARCUTERIE
B.P.H (BONNES PRATIQUES D'HYGIÈNE)	SALAIISON
ANGLAIS PROFESSIONNEL	TRAVAUX PRATIQUES (TP)
PORC ET BOEUF	PROJET PROFESSIONNEL
FILIÈRES	PLAN HACCP
ABATTAGE	CONCEPTION ATELIER
DÉCOUPE	AGRÉMENT SANITAIRE
RÉGLEMENTATION	GESTION RESSOURCES HUMAINES
TRAVAUX PRATIQUES (TP)	GESTION DE PRODUCTION
MATÉRIEL	
GESTION DE LA QUALITÉ	
QUALITÉ DES VIANDES	AGNEAUX ET VOLAILLES
MICROBIOLOGIE	FILIÈRES
SIGLE DE QUALITÉ	ABATTAGE
BIOCHIMIE DE LA VIANDE	DÉCOUPE
ANALYSE SENSORIELLE	
CONDITIONNEMENT	

MODALITÉS PÉDAGOGIQUES

Cours théoriques, travaux pratiques, 50% de pratique professionnelle.

TARIFS

En fonction du statut et contrat.

Si vous êtes apprenti : financement par l'OPCO de l'entreprise accueillante.

Si vous êtes salarié : financement par le Projet de transition professionnelle.

Si vous êtes demandeur d'emploi : région AURA ou par le biais du CPF.

Tarif à partir de 9,15 euros de l'heure. Nous contacter pour un devis précis.

DISPOSITIF D'ÉVALUATION ET DE VALIDATION

Passage d'épreuves terminales alliant théorie et pratique. Dispensé dans le cadre d'Unités Capitalisables Nationales (ou blocs de compétences) au nombre de 4. Les UC peuvent être obtenues indépendamment les unes des autres et ne présentent pas d'équivalence avec tout ou partie d'un autre diplôme.

Les UC validées sont capitalisables et restent acquises pendant 5 ans après la date de validation de la première UC (sauf formation continue).

LIEU DE LA FORMATION

La Roche-sur-Foron (74)

ACCESSIBILITÉ

- gare SNCF à 5 mn ;
- autoroute à 3 mn ;
- voie rapide à 3 mn.

CONDITIONS D'ACCUEIL

- restauration : self-service du lundi au vendredi ;
- hébergement : internat possible. Nous consulter.



Site La Roche-sur-Foron

212, rue Anatole France - CS 30141 - 74805 La Roche-sur-Foron Cedex
Tél. : 04 50 03 01 03 Fax : 04 50 03 10 64
enilv@educagri.fr



www.enilv74.com