

NIVEAU 4

CERTIFICAT DE SPÉCIALISATION

TRANSFORMATION DES PRODUITS CARNÉS

FORMATION PAR ALTERNANCE / CONTINUE



APPRENDRE ET SE FORMER, ACTIVEMENT



© Gilles Bertrand

CHIFFRES CLÉS EN 2021



100%
de réussite



100%
de satisfaction



100%
d'insertion professionnelle
à 7 mois

OBJECTIFS DE LA FORMATION

- Identifier les différents morceaux de viande
- Assurer la transformation de produits carnés,
- Mener des opérations de contrôle dans le strict respect des règles d'hygiène

À QUI S'ADRESSE LA FORMATION ?

Formation ouverte aux :

- demandeurs d'emploi,
- salariés d'entreprise,
- apprentis

souhaitant apprendre à transformer des produits carnés.

QUELS MÉTIERS POSSIBLES APRÈS LA FORMATION ?

- Responsable en atelier de découpe.
- Chef de rayon produits carnés en grande surface
- Gérant d'une structure d'activité des viandes

PRINCIPALES ACTIVITÉS DU MÉTIER

- Assurer la production et les opérations de contrôle.
- Participer à l'amélioration de la qualité des produits
- Participer à la gestion de la production

PRÉ-REQUIS

Diplôme ou titre homologué de niveau 4 :

- Du baccalauréat professionnel « Bio-Industries de Transformation »
- Du brevet de technicien agricole option « Transformation », qualification professionnelle « Industries Laitières »
- Du brevet professionnel option « Industries Agroalimentaires » ;
- Du baccalauréat technologique série « Sciences et Technologies du Produit Agroalimentaire », spécialité « Sciences et Technologies »
- Du brevet de technicien supérieur agricole, option « Industries Agroalimentaire », spécialité « Industrie Laitière »
- ou, sur décision de la DRAAF d'un diplôme ou titre homologué de niveau au moins équivalent, de spécialité voisine, ou d'attestation de suivi de formations reconnues dans les conventions collectives.

POURSUITES D'ÉTUDES POSSIBLES

CS TRANSFORMATION
DES PRODUITS CARNÉS

BTSA Option APT

Emploi

NIVEAU 4

CERTIFICAT DE SPÉCIALISATION TRANSFORMATION DES PRODUITS CARNÉS

CONTENU DE LA FORMATION (564 HEURES POUR LES APPRENTIS)

BLOC 1	PARTICIPER À LA GESTION D'UN ATELIER DE TRANSFORMATION DE VIANDE SUR LES PLANS TECHNIQUE, ÉCONOMIQUE, HUMAIN ET QUALITÉ
BLOC 2	MAÎTRISER LES OPÉRATIONS OU PROCÉDÉS INTERVENANT DANS LA TRANSFORMATION DE LA VIANDE
BLOC 3	PARTICIPER À LA MAÎTRISE DE LA CHAÎNE QUALITÉ DU PRODUIT
BLOC 4	MAÎTRISER EN POLYVALENCE COMPLÈTE LA CONDUITE DES PRINCIPAUX POSTES DE TRAVAIL QUALIFIÉS D'UN ATELIER DE TRANSFORMATION DE VIANDE.

DURÉE

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

MODALITÉS PÉDAGOGIQUES

Cours théoriques, FOAD, travaux pratiques, études de cas, visites d'entreprises, conditions réelles de situation professionnelle de transformation, immersion professionnelle au sein des ateliers, pluridisciplinarité...

ACCESSIBILITÉ AUX PERSONNES HANDICAPÉES

- Supports de formation adaptés selon les handicaps
- Progression et activités pédagogiques adaptées à l'apprenant
- L'ENILV est engagé dans le référentiel H+ FORMATION, démarche qualitative de la Région Auvergne-Rhône Alpes.

LIEU DE LA FORMATION

La Roche-sur-Foron (74)

TARIFS

- **Formation par Apprentissage** : Financement par l'OPCO de l'entreprise
- **Formation Continue** : Plusieurs financements possibles : Pôle Emploi, Région, Transition Pro, CPF, OPCO...
Tarif à partir de 9,15 euros de l'heure. Nous contacter pour un devis précis. Des frais d'équipements pédagogiques éventuels sont à prévoir.

MODALITÉS D'ÉVALUATION

- Passage d'entretien d'évaluation
- 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. Pour avoir le diplôme, il faut obtenir la totalité des UC.
- Les UC validées sont capitalisables et restent acquises pendant au minimum 5 ans (sauf pour les formations continues).

MODALITÉS D'ADMISSION

Conditions de sélection et Délais d'accès à l'action :

- Dossier et lettre de motivation (*mars - août*)
- Entretien de motivation et test de positionnement (*mars - septembre*)
- Rentrée (*dernier trimestre*)

Pour la recherche d'une entreprise d'alternance, un suivi et un appui individuels sont proposés jusqu'à la signature du contrat, nous contacter.

CONDITIONS D'ACCUEIL

- **Restauration** : self-service du lundi au vendredi
- **Hébergement** : internat possible toute l'année

ACCESSIBILITÉ

- **en train** : gare SNCF à 5 min
- **en voiture** :
Autoroute à 3 min
Voie rapide à 3 min



APPRENDRE ET SE FORMER, ACTIVEMENT

M02.IN16

CFPPA La Roche-sur-Foron

212, rue Anatole France - CS 30141 - 74805 La Roche-sur-Foron Cedex
Tél. 04 50 03 47 13
cfppa.la-roche-sur-foron@educagri.fr

www.enilv74.com



MISE À JOUR 10/2021

Page 2/2