

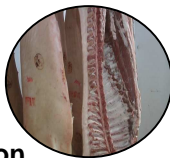


Certificat de Spécialisation « Transformation Produits Carnés »

EMPLOIS

La formation conduit à des postes de :

- ◆ **Opérateur de découpe,**
- ◆ **Aide-boucher, boucher,**
- ◆ **Opérateur en charcuterie-salaison,**
- ◆ **Opérateur en abattoir.**



Types d'entreprises concernées :

- ◆ **Exploitations agricoles**
- ◆ **Grandes, Moyennes et Petites Surfaces**

PUBLIC CONCERNÉ

La formation s'adresse :

➔ aux titulaires **d'un diplôme ou titre homologué de niveau IV (bac).**

➔ aux candidats justifiant de quatre années d'activité professionnelle sans aucune condition de diplôme (après avis de la DRAF) .

MODALITÉS D'ACCÈS

- ◆ **Alternance** (contrat d'apprentissage, contrat de professionnalisation)
- ◆ **Plan de formation entreprise** (Congé Individuel de Formation, DIF, ...)
- ◆ **Parcours Individualisé**
- ◆ Validation des Acquis et de l'Expérience (**VAE**)
- ◆ Dispositifs de retour à l'emploi mis en place par les pouvoirs publics (Région, ASSEDIC, ANPE...).

DURÉE

➔ **En alternance** : 1 an dont 1/3 en centre (*par module de 1 à 2 semaines*) et 2/3 en entreprise.

➔ **En formation pour adulte** : 9 mois.

Rentrée en centre de septembre à décembre

CONTENUS

➔ **Gestion d'un atelier.**

- ◆ Gestion de production.
- ◆ Connaissance de la filière viande.
- ◆ Animation d'une équipe de travail.

➔ **Technologie des produits carnés.**

- ◆ Processus d'évolution et de transformation des produits carnés.
- ◆ Traitement, conservation et application du froid.

➔ **Maîtrise de la qualité du produit.**

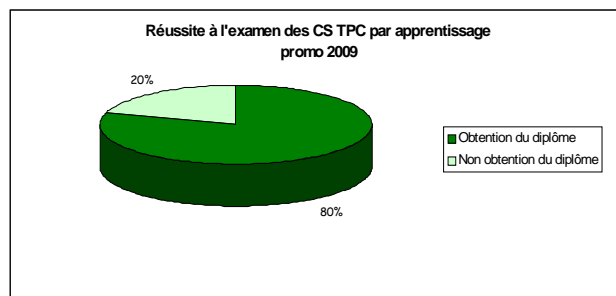
- ◆ Dispositions réglementaires.
- ◆ Méthode HACCP et gestion de la qualité.
- ◆ Bactériologie et plan de contrôle.

➔ **Maîtrise des postes de travail (polyvalence).**

- ◆ Maîtrise des gestes techniques et professionnels.
- ◆ Hygiène, sécurité et prévention des pollutions.
- ◆ Entretien et maintenance préventive du matériel.

VALIDATION DU DIPLÔME

L'évaluation en Unités Capitalisables (UC) permet au candidat de valider des parties de diplôme sur une durée de 5 ans selon ses disponibilités.



CONDITIONS D'ACCUEIL

Possibilité de restauration et d'hébergement à l'ENILV.