



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.**



En fonction du profil, possibilité d'assumer un poste à responsabilité.

Types d'entreprises concernées :

- ◆ **Exploitations agricoles**
- ◆ **Grandes, Moyennes et Petites Surfaces**
- ◆ **Abattoirs, structures industrielles**

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, ...).

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 d'octobre à novembre.

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.