

MODALITES D'EVALUATION

Validation d'un bloc de compétences du BP REA. Chaque bloc s'obtient de façon indépendante et est valide 5 ans. Ces blocs de compétences sont évalués via un entretien d'explicitation et des documents supports.

Il est possible de poursuivre la formation pour obtenir un BP Responsable d'Entreprise Agricole, qui est un diplôme de niveau 4 certifié par le ministère de l'agriculture et de l'alimentation.

UCARE : Transformer la production de viande



PUBLIC CONCERNE

Demandeurs d'emploi ;
Salariés en Compte Personnel de Formation ;
Salariés en projet de transition professionnelle ;
Salariés en Contrat de Professionnalisation ;
Stagiaires autres centres.

INSCRIPTION

Prendre contact avec le CFPPA qui réalisera un entretien de positionnement à la suite et vous enverra le dossier d'inscription / la fiche navette le cas échéant. Les délais d'accès à l'action varient en fonction du financement.

CONTACT

Aurélie MIDOUX
03.29.79.64.81



SATISFACTION :



RÉUSSITE :



INSERTION :



Technopôle Philippe de Vilmorin
CS 40249
55006 BAR-LE-DUC



CFPPA Meuse



cfppa.bar-le-duc@educagri.fr



TRANSFORMER LA PRODUCTION DE VIANDE

VERSION 01 10 2023



MINISTÈRE
DE L'AGRICULTURE
ET DE LA SOUVERAINETÉ
ALIMENTAIRE

Liberté
Égalité
Fraternité

FORMATION COURTE



METIERS PREPARES

Producteur transformateur fermier
Salaire d'exploitation agricole avec atelier de transformation

Activités: orienter la matière première; organiser, assurer et contrôler la transformation de ses produits, les conditionner, assurer le nettoyage et la désinfection du matériel et des locaux, vérifier la valorisation du produit

Environnement: responsabilité légale en terme de sécurité sanitaire, de traçabilité et de commercialisation, autonomie.

OBJECTIFS DE LA FORMATION

Pour diversifier ses activités l'agriculteur peut être amené à étudier la création d'un atelier de transformation de viande bovine, ovine, porcine ou de volailles afin de valoriser les produits issus de son exploitation agricole.

Le responsable de l'activité de transformation de viande bovine, ovine, porcine ou de volailles doit assurer la sécurité des aliments de ses produits, être garant de leurs qualités microbiologiques et organoleptiques.

Il doit en outre respecter la législation en vigueur en termes de sécurité sanitaire, de traçabilité et de commercialisation.

Il est capable de prendre en compte tous les paramètres liés au bon déroulement d'une transformation. Il mesure les impacts en termes de technicité, de matériel, de commercialisation, de main d'œuvre et de réglementation liés à cette activité.

MODALITES PEDAGOGIQUES

Réalisation de la formation en Formation Ouverte et A Distance via la plateforme moodle:

<https://moodle-cfppa-meuse.educagri.fr>

Stage minimum d'une semaine dans une exploitation ayant cette activité de transformation ou possibilité de 35h de travaux pratiques au hall de transformation alimentaire du CFPPA de la Meuse



DUREE DE LA FORMATION

Entrée en formation et sortie permanentes: 105h de formation dont éventuellement 35h de travaux pratiques.

Une individualisation des parcours via la possibilité de réaliser des travaux pratiques au hall de transformation alimentaire du CFPPA de la Meuse.

FINANCEMENT & REMUNERATION

Le coût de la formation (jusqu'à 1212.75€) et la rémunération peuvent être pris en charge par le CPF ; la Région ; le Pôle Emploi ; l'AGEFIPH ; votre Employeur
Se référer aux conditions générales de vente

FRAIS PEDAGOGIQUES

Aucun frais spécifique n'est à prévoir

CONDITIONS D'ADMISSION

Aucun diplôme ou expérience professionnelle demandés

CONTENUS PRINCIPAUX DE LA FORMATION

- Connaissances du produit viande (composition et structure du muscle, transformation du muscle en viande, position anatomique du muscle, qualités organoleptiques, caractéristiques des viandes anormales, le cinquième quartier)
- Plan de maîtrise Sanitaire (les Bonnes Pratiques d'Hygiène, la méthode HACCP, la traçabilité, la réglementation)
- Abattage des bovins (les étapes, l'inspection vétérinaire, les rendements, le cinquième quartier), abattage des porcins (abattage, préparation à la découpe)
- Organiser et conduire son atelier (mesure de la valorisation, conception des locaux, la vente directe, atelier de diversification et calendrier de travail...)
- Travaux Pratiques éventuels