

MODALITÉS D'ÉVALUATION

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.

MODALITÉS PÉDAGOGIQUES

Réalisation de la formation en Formation Ouverte et A Distance via la plateforme moodle:
<https://moodle-cfppa-meuse.educagri.fr>
Stage minimum de deux semaines dans une exploitation ayant cette activité de transformation et/ou possibilité de 35h de travaux pratiques au hall de transformation alimentaire du CFPPA de la Meuse.

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.

EPL Agro de la Meuse

CFPPA - Formation adultes

CS 40249

55006 BAR-LE-DUC



☎ 03.29.79.64.81

✉ cfppa.bar-le-duc@educagri.fr

♿ Référent Handicap
(dans "contacts" sur le site internet)

  CFPPA Meuse

Certification :

Ministère de l'Agriculture et de la
Souveraineté Alimentaire
RNCP 38093BC06
Publication du 13/10/23

FORMATION ADULTES

TRANSFORMER LA PRODUCTION DE VIANDE FORMATION COURTE

Formation certifiante



105 heures de cours



70 heures en entreprise



Possibilité de 35h de travaux pratiques



Entrées en formation permanentes

imprimé par nos soins - ne pas jeter sur la voie publique



MÉTIER PRÉPARÉS

Producteur transformateur fermier
Salarié 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.

CONTENUS PRINCIPAUX

- Connaissance 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.

CONDITIONS D'ADMISSION

Pour suivre la formation : aucun diplôme ou expérience professionnelle demandés .

Pour s'inscrire au bloc de compétences :

- Être âgé de 18 ans minimum (sauf contrat de professionnalisation)
- Être titulaire d'un CAP ou BEP ou diplôme équivalent ou supérieur et d'une année d'activité professionnelle
- Ou pour les personnes non titulaires d'un niveau 3 (BEP, CAP), justifier d'une année d'activité professionnelle dans le domaine agricole ou 3 ans dans un autre secteur d'activité.



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. Possibilité de poursuite d'études par un BP Responsable d'Entreprise Agricole.

PUBLIC CONCERNÉ

Tous types de publics.

OBJECTIFS

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.

FINANCEMENT & RÉMUNERATION

Le coût de la formation (jusqu'à 1212.75€ pour les cours théoriques) et la rémunération peuvent être pris en charge par le CPF, la Région, France Travail, l'AGEFIPH, votre Employeur.

Se référer aux Conditions Générales de Vente.

FRAIS PÉDAGOGIQUES

Aucun frais spécifique n'est à prévoir.