



 LIEU : Locaux du CFPPA

 DURÉE : 105 heures

 EFFECTIF

- Minimum : 6
- Maximum : 16

 PROCHAINE SESSION :

- Du 25 au 29 janvier 2027

et

- Du 22 au 26 mars 2027

et

- Du 31 mai au 04 juin 2027

 PUBLICS CONCERNÉS :

- Exploitants agricoles
- Salariés
- Demandeurs d'emploi
- Particuliers
- Stagiaires de la formation professionnelle

 Taux de satisfaction
(Non applicable car nouvelle formation)

 Taux de réussite
(Non applicable car nouvelle formation)

NOUVEAU !

Transformation de produits carnés

UCARE : Transformer la production de viande

Bloc de compétence du BPREA, en présentiel / RNCP 38093 / Certificateur



Ministère de l'agriculture et de la souveraineté alimentaire / date échéance
enregistrement 01/01/2029

OBJECTIFS

- Connaître les méthodes, équipements et les obligations associés à la transformation fermière.
- Maîtriser les critères techniques, sanitaires, réglementaires et économiques de la transformation des produits carnés.

Objectifs opérationnels :

- Dimensionner son projet par des prévisionnels techniques, réglementaires et économique de ses futures transformations.
- Être capable de lancer une activité de transformation

CONTENU DE LA FORMATION

- **Jour 01** : Réglementation & HACCP : accueil, Pack Hygiène BPH, hygiène, HACCP, traçabilité et observation de la transformation du porc.
- **Jour 02** : Microbiologie alimentaire : risques sanitaires (Listeria, Salmonella), cours théorique, tranchage et découpe.
- **Jour 03** : TP Initiation & Ergonomie : matériel, règles de sécurité, emballage, salle de transformation et cuisine.
- **Jour 04** : TP Transformation (Niveau 1) : découpe de carcasse de porc, salage des jambons crus, saumurage des jambons blancs.
- **Jour 05** : PMS (Plan de Maîtrise Sanitaire) : hygiène, HACCP, traçabilité, nettoyage, température, gestion des déchets, lecture des boîtes de pâtés.
- **Jour 06** : Méthodes de conservation : le froid, le sel (salaison), le fumage, l'acidification et la thermique (stérilisation).
- **Jour 07** : TP Transformation Niveau 2 : découpe du porc et préparations traiteurs diverses.
- **Jour 08** : TP Transformation Niveau 2 : transformation et emballage.
- **Jour 09** : TP Transformation Niveau 2 : transformation et emballage.
- **Jour 10** : TP Transformation Niveau 2 : conditionnement, tranchage et visite du magasin de vente à Crest.
- **Jour 11** : Économie : rendement et productivité ; travail sur les projets.
- **Jour 12** : Étiquetage / stockage : mentions obligatoires, INCO, DLC/DDM et valorisation du circuit court.
- **Jour 13** : TP Transformation Niveau 3 : fabrication de conserves / semi-conserves ; terrines, conserves, produits fumés et validation des processus de cuisson.
- **Jour 14** : TP Transformation Niveau 3 : fabrications complexes et validation des processus de cuisson.
- **Jour 15** : Projets individuels, travail sur les dossiers, bilan et évaluations ; entretiens d'explicitation.



CONDITIONS D'ADMISSION

L'entrée en formation est conditionnée par l'obtention d'un financement et d'un entretien individuel

Prérequis : Langue française parlée

MODALITÉS D'INSCRIPTION

Délai d'accès : 15 jours avant le début de la formation. En fonction des effectifs, nous consulter.

COÛT ET FINANCEMENT

Compte CPF, autofinancement, VIVEA, Pôle Emploi...

MODALITÉS PÉDAGOGIQUES

- Apports théoriques
- Pratique en atelier de transformation alimentaire
- Visites et échanges de pratiques

Possibilité de restauration hors vacances scolaires et d'hébergement sur place.

MOYENS TECHNIQUES

Rencontres avec des professionnels ,visites, échanges. Atelier agro-alimentaire.

VALIDATION DE LA FORMATION

Pour les parcours hors BP REA attestation de suivi de formation spécifiant les compétences acquises. Permet de valider l'UCARE C6 "Transformer la production de viande.

MODALITÉS D'ÉVALUATION

Evaluation sur une situation professionnelle en cours de formation avec un entretien .(Pratique explicitée)

RYTHME DE LA FORMATION

105 heures en centre

Du lundi au vendredi : 08h30-12h00 / 13h30-17h00

Durée hebdomadaire : 35h



- Du 25 au 29 janvier 2027
- et
- Du 22 au 26 mars 2027
- et
- Du 31 mai au 04 juin 2027

POURSUITE ET DÉBOUCHÉS

- Validation de l'UCARE "Transformer la production de viande" du Brevet Professionnel Responsable d'Entreprise Agricole (RNCP 38093, certificateur Ministère de l'Agriculture et de la souveraineté alimentaire et de la forêt, date de publication 13/10/2023)
-
- Activité agricole
- Installation
- Salariat sur une exploitation agricole
- Entrepreneurat



Le centre est labellisé H+ pour l'accueil des personnes en situation de handicap. Merci de nous contacter pour tout besoin spécifique.

