

Le Répertoire National des Certifications Professionnelles (RNCP)

Résumé descriptif de la certification **Code RNCP : 2304**

Intitulé

CS : Certificat de spécialisation option Transformation des produits carnés

AUTORITÉ RESPONSABLE DE LA CERTIFICATION	QUALITÉ DU(ES) SIGNATAIRE(S) DE LA CERTIFICATION
Ministère chargé de l'agriculture Modalités d'élaboration de références : Commission professionnelle consultative (CPC) du MAAPAR	Directeur régional de l'agriculture et de la forêt, Directeur régional de l'agriculture et de la forêt

Niveau et/ou domaine d'activité

IV (Nomenclature de 1967)

4 (Nomenclature Europe)

Convention(s) :

Code(s) NSF :

221 Agro-alimentaire, alimentation, cuisine

Formacode(s) :

Résumé du référentiel d'emploi ou éléments de compétence acquis

* Activités visées :

Le titulaire du certificat de spécialisation option Transformation des produits carnés est capable de réaliser les activités suivantes :

- Il organise, suit la production
- Il contrôle la production et assure le respect des règles d'hygiène, de sécurité et de traçabilité.
- Il assure des responsabilités économiques
- Il suit des indicateurs de gestion.
- Il assure la gestion du personnel.
- Il occupe occasionnellement un poste de travail (remplacement, surcharge d'activité, tutorat).

UCP1 : Participer à la gestion d'un atelier de transformation de viande sur les plans technique, économique, humain et qualité

UCP2 : Maîtriser les opérations ou procédés intervenant dans la transformation de la viande

UCP3 : Participer à la maîtrise de la chaîne qualité du produit

UCP4 : Maîtriser en polyvalence complète la conduite des principaux postes de travail qualifiés d'un atelier de transformation de viande

Secteurs d'activité ou types d'emplois accessibles par le détenteur de ce diplôme, ce titre ou ce certificat

* Secteur d'activités :

- Les entreprises d'abattage, de transformation et de commercialisation de la viande.
- Les entreprises de la distribution.

* Types d'emplois accessibles :

- Technicien de transformation de la filière viande.
- Appellations en usage dans les entreprises ;
- Chef d'équipe ;
- Chef d'atelier ou responsable d'atelier ;
- Contremaître ;
- Responsable de ligne ;
- Chef de rayon ou responsable produits carnés en grande surface.

Codes des fiches ROME les plus proches :

H2102 : Conduite d'équipement de production alimentaire

Modalités d'accès à cette certification

Descriptif des composantes de la certification :

Les UC (unités capitalisables) sont des unités d'évaluation capitalisables, indépendantes les unes des autres et pouvant être obtenues dans n'importe quel ordre. Le titre est délivré dès lors que les 4 UC qui le constituent sont obtenues.

* Objectifs terminaux d'intégration (OTI) des UC constitutives du titre :

UC 1 : être capable de participer à la gestion d'un atelier de transformation de viande sur les plans techniques, économiques, humains et qualité

UC 2 : être capable de maîtriser les opérations et procédés intervenant dans la transformation de la viande

UC 3 : être capable de participer à la maîtrise de la chaîne de qualité du produit

UC 4 : être capable de maîtriser en polyvalence complète la conduite des principaux postes de travail qualifiés d'un atelier de transformation de la viande

Bloc de compétence :

INTITULÉ	DESCRIPTIF ET MODALITÉS D'ÉVALUATION
<p>Bloc de compétence n°1 de la fiche n° 2304 - UCP1 : Participer à la gestion d'un atelier de transformation de viande sur les plans technique, économique, humain et qualité</p>	<p>Le bloc de compétence est validé par une évaluation de certification. L'unité capitalisable correspondante au bloc est valide dans le cadre de l'acquisition de la certification. Le cumul des blocs correspondant aux 4 unités capitalisables donne accès à la certification. La réussite à un bloc donne lieu à une attestation de capacité.</p> <p>Ce bloc vise à :</p> <ul style="list-style-type: none"> - participer à la gestion de production de l'atelier en utilisant les outils adaptés - s'informer sur les évolutions de la filière viande sur les plans techniques, économiques et réglementaires - participer à la gestion de la qualité - animer une équipe de travail
<p>Bloc de compétence n°2 de la fiche n° 2304 - UCP2 : Maîtriser les opérations ou procédés intervenant dans la transformation de la viande</p>	<p>Le bloc de compétence est validé par une évaluation de certification. L'unité capitalisable correspondante au bloc est valide dans le cadre de l'acquisition de la certification. Le cumul des blocs correspondant aux 4 unités capitalisables donne accès à la certification. La réussite à un bloc donne lieu à une attestation de capacité.</p> <p>Ce bloc vise à :</p> <ul style="list-style-type: none"> - rappeler les connaissances scientifiques relatives aux mécanismes de transformation de la viande - décrire les grandes étapes de l'abattage - décrire les différentes étapes de la découpe selon les techniques utilisées - justifier les traitements de conservation par le froid - justifier les autres traitements de conservation et de conditionnement
<p>Bloc de compétence n°3 de la fiche n° 2304 - UCP3 : Participer à la maîtrise de la chaîne qualité du produit</p>	<p>Le bloc de compétence est validé par une évaluation de certification. L'unité capitalisable correspondante au bloc est valide dans le cadre de l'acquisition de la certification. Le cumul des blocs correspondant aux 4 unités capitalisables donne accès à la certification. La réussite à un bloc donne lieu à une attestation de capacité.</p> <p>Ce bloc vise à :</p> <ul style="list-style-type: none"> - rappeler les dispositions réglementaires concernant la commercialisation des viandes - appliquer une méthode d'analyse des points critiques à l'ensemble de la chaîne de transformation, pour un produit donné - mettre en place un plan de contrôle - analyser les résultats des contrôles - proposer des actions correctives à mettre en oeuvre

INTITULÉ	DESCRIPTIF ET MODALITÉS D'ÉVALUATION
Bloc de compétence n°4 de la fiche n° 2304 - UCP4 : Maîtriser en polyvalence complète la conduite des principaux postes de travail qualifiés d'un atelier de transformation de viande	<p>Le bloc de compétence est validé par une évaluation de certification. L'unité capitalisable correspondante au bloc est valide dans le cadre de l'acquisition de la certification. Le cumul des blocs correspondant aux 4 unités capitalisables donne accès à la certification. La réussite à un bloc donne lieu à une attestation de capacité.</p> <p>Ce bloc vise à :</p> <ul style="list-style-type: none"> - rappeler les connaissances techniques mises en oeuvre pour la conduite des principaux procédés de conservation et de conditionnement - effectuer avec méthode les gestes et opérations des postes de travail de l'atelier, en respectant les règles d'hygiène et de sécurité et les objectifs de qualité et de rendements matière fixés - participer à l'entretien et la maintenance des installations, des équipements et matériels collectifs de l'atelier - faire un diagnostic d'hygiène, de sécurité et de prévention des pollutions dans un atelier de transformation de viande

Validité des composantes acquises : 5 an(s)

CONDITIONS D'INSCRIPTION À LA CERTIFICATION	OUINON	COMPOSITION DES JURYS
Après un parcours de formation sous statut d'élève ou d'étudiant	X	
En contrat d'apprentissage	X	<p>Jury composé paritairement : - de membres de l'enseignement et de la formation professionnelle agricoles dont au moins la moitié de membres de l'enseignement et de la formation professionnelle agricoles publics ;</p> <p>- de professionnels du secteur d'activité concerné par l'option du certificat de spécialisation, à parité employeurs ou exploitants agricoles et salariés.</p>
Après un parcours de formation continue	X	<p>Jury composé paritairement : - de membres de l'enseignement et de la formation professionnelle agricoles dont au moins la moitié de membres de l'enseignement et de la formation professionnelle agricoles publics ;</p> <p>- de professionnels du secteur d'activité concerné par l'option du certificat de spécialisation, à parité employeurs ou exploitants agricoles et salariés.</p>
En contrat de professionnalisation	X	<p>Jury composé paritairement : - de membres de l'enseignement et de la formation professionnelle agricoles dont au moins la moitié de membres de l'enseignement et de la formation professionnelle agricoles publics ;</p> <p>- de professionnels du secteur d'activité concerné par l'option du certificat de spécialisation, à parité employeurs ou exploitants agricoles et salariés.</p>
Par candidature individuelle	X	

Par expérience dispositif VAE prévu en 2004	X	Jury composé paritairement : - de membres de l'enseignement et de la formation professionnelle agricoles dont au moins la moitié de membres de l'enseignement et de la formation professionnelle agricoles publics ; - de professionnels du secteur d'activité concerné par l'option du certificat de spécialisation, à parité employeurs ou exploitants agricoles et salariés.
---	---	--

	OUI	NON
Accessible en Nouvelle Calédonie		X
Accessible en Polynésie Française		X

LIENS AVEC D'AUTRES CERTIFICATIONS

ACCORDS EUROPÉENS OU INTERNATIONAUX

Base légale

Référence du décret général :

Décret n°2004-403 du 6 mai 2004 modifiant la partie Réglementaire du livre VIII du code rural et relatif aux diplômes technologiques et professionnels délivrés par le ministre chargé de l'agriculture (JO du 8 mai 2004)

Référence arrêté création (ou date 1er arrêté enregistrement) :

Arrêté du 9 juin 1999 portant création et fixant les conditions de délivrance du certificat de spécialisation Transformation des produits carnés (JO du 23 juin 1999)

Référence du décret et/ou arrêté VAE :

Décret n° 2002-615 du 26 avril 2002 pris pour application de l'article 900-1 du code du travail et des articles L. 335-5 et L. 335.6 du code de l'éducation relatif à la validation des acquis de l'expérience pour la délivrance d'une certification professionnelle (JO du 28 avril 2002)

Références autres :

Pour plus d'informations

Statistiques :

Autres sources d'information :

Site Internet de la communauté éducative de l'enseignement agricole public français : chlorofil.fr
<http://www.chlorofil.fr>

Lieu(x) de certification :

Lieu(x) de préparation à la certification déclarés par l'organisme certificateur :

Historique de la certification :