



NATURAPÔLE DIGITAL
Enseignement agricole public



UCARE du BP REA

Transformer la production de viande

Code RNCP : 29257

Durée :

- Formation sur 6 mois
- 104 heures à distance
- 35 heures en entreprise (équivalent à 1 semaine)
- Formation accessible toute l'année

Modalités pédagogiques :

- Formation 100 % à distance
- Pratique lors des périodes de stage
- Utilisation des ressources numériques
- Accès à une bibliothèque numérique (revues techniques en rapport avec le domaine étudié)

Financement :

- CPF + abondement complémentaire personnel
- CPF + abondement complémentaire Pôle Emploi
- Pôle Emploi

La procédure d'inscription est différente suivant le type de financement :

Personnel ou Pôle emploi : contacter notre service administratif par email à l'adresse : marion.vannier@naturapole.fr

Compte CPF : rendez-vous directement sur le site <https://www.moncompteformation.gouv.fr>

Conditions d'admission :

- Être âgé(e) de 18 ans minimum

Public concerné :

- Tous publics

Cette formation est accessible aux personnes en situation de handicap.



Établissement public proposant des formations 100 % à distance



NATURAPÔLE DIGITAL
Enseignement agricole public



OBJECTIFS DE CETTE ACTION DE FORMATION CERTIFIANTE

Cette formation vise à former des techniciens de fabrication capables d'organiser un atelier de production et d'y assurer la transformation d'un produit carné. Les activités seront conduites dans le respect réglementaire du Paquet Hygiène afin de garantir la qualité nutritionnelle, organoleptique et sanitaire des denrées alimentaires transformées.

Vous pouvez opter pour le régime d'apprentissage qui vous convient, en vous programmant des stages à votre

rythme (une journée, quelques journées consécutives et/ou des semaines) afin de découvrir la réalité du métier et approfondir vos connaissances.

Des professionnels du secteur répondront à vos questions si vous en ressentez le besoin.

Cette UCARE est l'un des 7 blocs de compétences du Brevet Professionnel Responsable d'Entreprise agricole, diplôme de niveau 4.

CONTENU DE LA FORMATION

- La réglementation : Paquet Hygiène et Plan de Maîtrise Sanitaire
- L'hygiène en atelier de transformation : le personnel, les locaux, le matériel...
- Composition biochimique et intérêt nutritionnel des aliments
- La viande : une matière première vivante
- Altérations microbiologiques et biochimiques des denrées alimentaires
- Les techniques de conservation : la chaleur, le froid, le séchage et les autres
- La durée de vie des aliments : DLC ou DDM
- Technologie des produits carnés : saucisses, pâtés, saucissons...

ÉVALUATION - VALIDATION :

Cette capacité est certifiée, elle donne lieu à une évaluation orale et pratique, validée en interne par des formateurs experts.

Un oral d'explicitation en visio-conférence permettra de vérifier la capacité du candidat à avoir un raisonnement adapté aux situations professionnelles (sous réserve d'agrément des épreuves du jury).

L'unité acquise est valable pendant 5 ans.

Possibilité de valider 1/ou plusieurs autres blocs de compétences du Brevet Professionnel Responsable d'Entreprise Agricole, ce qui permet les débouchés professionnels présentés sur le site : naturapole.fr

CHIFFRES CLÉS

Taux moyen de satisfaction
(moyenne 2018-2022) : **81,7 %**

Contact Responsable de formation : contact@naturapole.digital

Coût de la formation : 800 €

MàJ 15/11/2023

<https://naturapole.digital/>

