

CQP CHARCUTIER

Développer ses compétences de boucher pour envisager une diversification d'activité ou intégrer le secteur de la boucherie artisanale dans le cadre d'une reconversion professionnelle.

Objectifs

Maîtriser les techniques de transformation de la viande de porc en charcuterie traditionnelle et acquérir les savoir-faire dans les préparations charcutières à travers une formation en alternance 100% opérationnelle dispensée d'enseignement général.

CONTENU DE LA FORMATION

Production-fabrication

Transformation des produits carnés (coupes, découpes, désossage, préparations des viandes...)

Transformation des matières premières (volaille, poissons, légumes...)

Fabrication de charcuterie courante, charcuterie fine, salaison cuite, crue

Fabrication de produits élaborés (tourtes, plats cuisinés, hors-d'œuvre...)

Commercialisation des fabrications

Approvisionnement-stockage

Gestion des matières premières

Gestion de la production

CRITÈRES ADMISSION

Être titulaire du brevet des collègues

PUBLIC VISÉ

Candidat(e) en situation de reconversion professionnelle

Étudiant(e) en réorientation

DURÉE

377h réparties sur 11 semaines à l'ENSMV

Prochaine rentrée 6 Septembre 2022

2 CONTACTS PRIVILÉGIÉS À L'ENSMV POUR VOUS ACCOMPAGNER

Bérengère Lecorvaisier

01 53 17 20 26

06 47 32 44 01

berengere.lecorvaisier@ensmv.org

Laurent Courte

01 53 17 15 01

06 75 89 32 38

laurent.courte@ensmv.org