

CQP CHARCUTIER PREPARATEUR ARTISANAL

“Pour diversifier son activité”

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'enseignements généraux.

Production-fabrication

En mettant en œuvre un savoir-faire artisanal :

- Transformation des produits carnés. (coupes, découpes, désossage, préparation des viandes ...).
- Transformation des matières (volaille, poissons, légumes ...).
- Fabrication de charcuterie courante, fine, salaison cuite, crue.
- Réalisation des hors d'œuvres charcutiers, charcuteries pâtisseries salées et sucrées, plats charcutiers cuisinés, spécialités régionales et du monde.
- Conservation des produits selon des méthodes traditionnelles et artisanales : salage à sec, saumurage, fumage et séchage.

Commercialisation des fabrications

- Présentation des produits dans l'espace de vente.
- Vente des produits en veillant à contribuer à la qualité de l'expérience client jusqu'à l'encaissement.

Approvisionnement - stockage

- Participation à l'inventaire des stocks de matières d'œuvre.
- Rotation des stocks.
- Préparation d'une commande auprès de fournisseur.
- Réception de marchandises.
- Stockage, déconditionnement des matières d'œuvre.

Gestion des matières premières

- Contrôle de la quantité, qualité et traçabilité.
- Rangement des matières d'œuvre dans la zone de stockage appropriée pour éviter le risque de contamination croisée.
- Gestion de la traçabilité des lots de production préemballés.

Gestion de la production - Hygiène

- Dans le respect des règles d'hygiène alimentaire et de sécurité :
- Préparation du matériel, des équipements et des matières d'œuvre nécessaires.
 - Organisation rationnelle du poste de travail.



CRITÈRES D'ADMISSION

Être titulaire du brevet des collèges (ou niveau équivalent)



PUBLIC VISÉ

Étudiant(e) en réorientation
Candidat(e) en réorientation professionnelle



DURÉE

377h de formation réparties sur 11 semaines / 10 mois à l'ENSMV



STATUTS

- Contrat de professionnalisation
- Transition Pro
- Pro A

Cette formation est inscrite au RNCP : code 37174

Prochaine rentrée : septembre 2024

