

# 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.

### CONTENU DE LA FORMATION



#### 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 2025



Pour les candidat(e)s venant de province nous disposons de solutions d'hébergement et de restauration en pension complète