

UN CENTRE QUI OFFRE :

+ DES PLATEAUX TECHNIQUES

Des outils professionnels permettant la réalisation de travaux pratiques et de mises en situations réelles

Plateau Agro-Alimentaire: atelier de transformation des viandes de 380m² (Transformation, découpe, séchoirs, saloirs, étuves, cuisine, fours, autoclaves,...), atelier de transformation de produits végétaux adapté multi-productions de 120m² et une cuisine de collectivité pédagogique



+ UNE EQUIPE PLURIDISCIPLINAIRE

+ Une **équipe permanente** de 15 personnes (formateurs et administratifs)

+ Des interventions de **professionnels** qui apportent **techniques et compétences** les plus actuelles de la discipline

+ Le souci de la formation permanente de notre équipe



+ DES GARANTIES ET REFERENCES

Le CFPPA a obtenu en 2021 une double certification Qualiopi et Qualiformagri, attestant de la qualité de ses prestations de formation..



50 impasse les Epicéas - BP 41
Choumouroux
43200 YSSINGEAUX
Tel: 04.71.65.70.69
Fax: 04.71.65.70.64

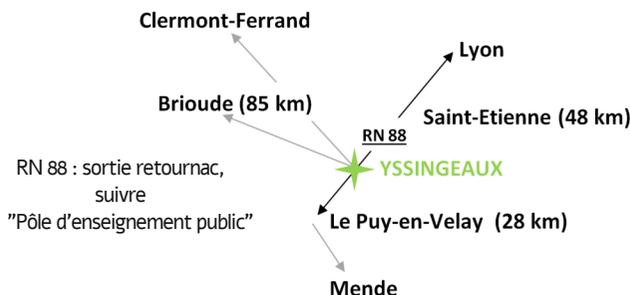
cfppa.yssingeaux@educagri.fr
www.cfppa-yssingeaux.com



ACCES

La vile est accessible par la RN 88 entre Saint-Etienne et Le Puy-en-Velay
Plusieurs lignes de bus desservent le site
Parking gratuit

Locaux accessibles aux personnes à mobilité réduite



Faites de vos compétences un diplôme,
de vos envies un projet...

Le CFPPA est un service de l'Etablissement Public Local d'Enseignement et de Formation Professionnelle Agricole du Velay - EPLEFPA



NOS FORMATIONS COURTES en AGRO-ALIMENTAIRE

Transformation

Viandes
Végétaux
Produits laitiers



Hygiène

Initiation
Réglementations
HACCP



Des formations axées sur la **pratique professionnelle** et la maîtrise des **gestes techniques**

Découpe
de
viande



Initiation
Perfectionnement

TRANSFORMATION

> Fabrication de charcuterie cuites.....35h

Hygiène, réglementation, étiquetage, plan de maîtrise sanitaire, HACCP, autocontrôles, germes – Technologie de fabrication : pâtes fines/émulsions, pâtés, jambon blanc, boudins, etc...- Connaissance fournisseurs, additifs et ingrédients – Travaux Pratiques

> Fabrication de salaisons.....35h

Hygiène, réglementation, notions d'étiquetage, plan de maîtrise sanitaire, notions HACCP, autocontrôles, germes – Activité de l'eau Aw – Technologie de fabrication : saucisserie sèche, chorizo, jambon sec, etc... – Etuvage, séchage, salage et saumurage – Connaissance boyaux, additifs, ingrédients, fournisseurs – Travaux Pratiques

> Fabrication de produits carnés festifs et charcuterie pâtissière.....21h

Recettes : boudin blanc, pâte croûte, saucisson brioché, feuilletés festifs, ... – Choix ingrédients – Mise en oeuvre

> Transformation du canard gras.....7h

Fabrication : rillettes, cou de canard farci, pâté de canard, magret séché – foie gras mi-cuit

> Abattage et transformation des escargots.....14h

Physiologie des escargots – Travaux pratiques en atelier : abattage (échaudage, refroidissement etc...)

> UCARE Transformation des produits végétaux* (Certifiant).....70h

Hygiène, réglementation, connaissance des produits, process de fabrication – travaux pratiques en atelier: pains,

> UCARE Transformation des produits carnés* (Certifiant).....70h

Hygiène, réglementation, notions d'étiquetage, plan de maîtrise sanitaire, notions d'HACCP, autocontrôles, germes – Découverte de la découpe : porc, bœuf, veau, agneau, en option volaille – TP

*Sous réserve de constitution d'un groupe minimum de 5 personnes.

HYGIENE

> Initiation à l'hygiène en transformation alimentaire 7h

Pour un public débutant : Réglementation, pack hygiène, notions de risque sanitaire, facteurs de destruction et de multiplication des germes – Principales bonnes pratiques – Notions de nettoyage et désinfection

> Dossier d'agrément, plan de maîtrise sanitaire, HACCP 28h

Rappels concernant l'hygiène – Guide de bonnes pratiques – Réglementation de l'agrément sanitaire – Comment établir son plan de maîtrise sanitaire et son dossier d'agrément

> Se préparer et créer son document unique de gestion des risques en transformation des viandes.....7h

Principaux risques liés à la transformation des viandes : physique, chimique, microbiologie, psycho-sociaux – Moyens de prévention

> La stérilisation : exigences réglementaires et conduite d'autoclave.....7h

Intérêt – Réglementation – Types d'autoclaves – Choix de l'emballage – Organes de l'autoclave et réglementation (étalonnage etc) – Tests d'étuvage et stabilité – Travaux Pratiques – Possibilité de travailler chez le stagiaire sur son matériel

> Conditionnement sous vide : exigences réglementaires et conduite de machine.....7h

Intérêts – Réglementation – Technologie de la mise sous vide et points de vigilance – Organes de la machine et entretien Choix de la machine de l'emballage et fournisseurs – Validation dates de péremption – Etiquetage – Notions d'auto-contrôle

> Hygiène en restauration commerciale.....14 à 35h

Formation obligatoire pour les créateurs d'activité en restauration commerciale (food truck, rôtisseries, restaurants, restauration rapide etc...)



DECOUPE DE VIANDE

> Initiation à la découpe.....14h

Au choix : **VEAU, PORC, AGNEAU, BOEUF, VOLAILLE**
Pour un public débutant : Connaissance des morceaux – Notions de découpe – Travaux Pratiques en atelier

> VEAU : perfectionnement en découpe.....21 à 70h

Pour un public initié, ayant déjà pratiqué la découpe : Améliorer sa technique de découpe et son rendement
Se perfectionner : réalisation de grenadin, poitrine roulée, désosser et rouler une tête de veau – Travaux Pratiques

> PORC : perfectionnement en découpe.....21h

Pour un public initié, ayant déjà pratiqué la découpe : Améliorer sa technique de découpe et son rendement
Se perfectionner : poitrine roulée, désosser et rouler une tête de porc – Travaux pratiques en atelier

> AGNEAU : perfectionnement en découpe.....21h

Pour un public initié, ayant déjà pratiqué la découpe : Améliorer sa technique de découpe et son rendement
Se perfectionner : désosser et rouler une épaule, techniques de ficelage – Travaux pratiques en atelier

> BOEUF : perfectionnement en découpe.....21h à 70h

Pour un public initié, ayant déjà pratiqué la découpe : Améliorer sa technique de découpe et son rendement
Se perfectionner : préparation de produits à base de viande hachée (merguez etc...) – Travaux pratiques en atelier

> VOLAILLE : perfectionnement en découpe.....21h

Pour un public initié, ayant déjà pratiqué la découpe : Améliorer sa technique de découpe et son rendement
Travaux pratiques en atelier

> CANARD GRAS : découpe de canard gras.....7h

Pour un public débutant : Connaissance des morceaux – Notions de découpe
Travaux pratiques en atelier

DEVIS GRATUITS



Pour toute demande de formation personnalisée, dite "A la carte"



CONTACTEZ Sandrine VILLESECHE

Nous établirons avec vous un **programme de formation individuel**

Information financements, conditions tarifaires et rémunération, confier plaquettes formations ou **nous consulter**