



RNCP: 38093

**UCARE**

du BP REA / 70h

CFPPA  
OFA  
Formation professionnelle  
& Apprentissage  
Yssingaux

## TRANSFORMER LA PRODUCTION DE VIANDE

AVEC 2 OPTIONS POSSIBLES : - Découpe de viandes  
- Charcuterie Salaison

### OBJECTIFS DE FORMATION

- > **OBTENIR** le bloc de compétences (UCARE) du Brevet Professionnel - Responsable d'Entreprise Agricole, délivré par le Ministère de l'Agriculture
- > **SE FORMER** aux techniques de découpe et transformation des viandes, à l'hygiène et aux réglementations en vigueur

### CONTENU FORMATION

- > Hygiène générale dans un atelier de transformation des viandes
- > Règlementation des ateliers de transformation de viandes
- > Découpe de porc et transformation de base (saucisses, saucissons, pâté...)
- > Découpe de boeuf
- > Découpe de veau
- > Découpe d'agneau
- > Découpe de volaille (facultatif selon le groupe)

*Le contenu présenté ci-dessus est le contenu global de la formation, il pourra être individualisé en fonction des besoins des stagiaires*

BLOC DE  
COMPETENCES

### INFO

#### > ORGANISATION

- Formation de 70h maximum sur deux semaines
- Généralement programmée en Mars
- Formation alliant théorie et pratique

#### > EVALUATION - CERTIFICATION

- L'UCARE est obtenue par la réussite d'épreuve UC au terme des 70 heures
- Le passage de l'épreuve se déroule au centre de formation, à partir de sujets validés au niveau Régional par la DRAAF
- Validation d'un bloc de compétences (Une UCARE = Un bloc de compétences)

### LES PLUS

- + Site exceptionnel au cœur des sucs Yssingelais
- + Travaux pratiques dans notre atelier agréé CE de transformation agroalimentaire (380m2)
- + Encadrement par des formateurs et bouchers expérimentés
- + Visites de laboratoires de transformation et entretiens avec des professionnels et/ou agriculteurs

### NOS INDICATEURS 2024

 Réussite : 100 %

 Satisfaction : 87 %

## MODALITES

### > PUBLIC CIBLE

Tout public souhaitant se former à la découpe et transformation de viande (Chef d'exploitation agricole, responsable d'unité de production, salarié ...)

### > PRE-REQUIS / SELECTION

Aptitude physique à travailler la viande en station debout et environnement froid

### > INSCRIPTION

Délai de traitement administratif de 3 semaines minimum avant accès à la formation

## LES SPECIFICITES

### + NOTRE PLATEAU TECHNIQUE

Atelier de transformation des viandes de 380m<sup>2</sup>  
(Transformation, découpe, séchoirs, saloirs, étuves, cuisine, fours, autoclaves,... )



### + INDIVIDUALISATION PARCOURS

En fonction de l'expérience et du profil du stagiaire

### + MODALITES PEDAGOGIQUES

Mises en situations professionnelles grâce aux nombreuses séances de TP en atelier

Face à face pédagogique pour la partie hygiène et réglementation



## COÛT DE FORMATION

> Disposer d'une tenue de travail adaptée

### > Tarif Horaire - Prise en charge

- > Tarif horaire de 14.77 € par stagiaire
- > La formation peut être financée, selon votre statut par France Travail, le Conseil Régional, l'Agefiph, le CPF ( Compte Personnel de formation) , votre employeur ou à titre personnel
- > Nous contacter pour un devis personnalisé

*Pour toute demande de formation personnalisée, dite "à la carte"*

**CONTACTEZ-NOUS,**  
la responsable établira avec vous  
un programme de formation  
individuel

**DEVIS GRATUITS**



## CONTACT

> Sandrine VILLESECHE - 04.71.65.70.69



 L'organisme de formation s'engage pour accueillir les personnes en situation de handicap, n'hésitez pas à nous contacter par téléphone ou mail.