

option Transformation des produits carnés

RNCP2304 · RNCP · Publiée

L'essentiel

Niveau de qualification	Niveau 4
Sigle	CS — Certificat de spécialisation
Code(s) NSF	221
Formacode(s)	21577
Code(s) ROME	H2102
Type d'enregistrement	Enregistrement de droit
Date d'échéance	01/01/2025

Certificateur(s)

MINISTERE DE L'AGRICULTURE ET DE LA SOUVERAINETE ALIMENTAIRE · SIRET : 11007001800012

Partenaires habilités

1 organisme habilité, d'après la liste publiée par France compétences : 1 à former et organiser l'évaluation.

Organisme	SIRET	Habilitation
ETABLISSEMENT PUBLIC LOCAL D'ENSEIGNEMENT ET DE FORMATION PROFESSIONNELLE AGRICOLES DE LA-ROCHE-SUR-FORON	197409279 00019	Former et organiser l'évaluation

Résumé de la certification

OBJECTIFS ET CONTEXTE

A compléter (Reprise)

ACTIVITÉS VISÉES

- Activités visées :

Le titulaire du certificat de spécialisation option Transformation des produits carnés est capable de réaliser les activités suivantes :

- Il organise, suit la production
- Il contrôle la production et assure le respect des règles d'hygiène, de sécurité et de traçabilité.
- Il assure des responsabilités économiques
- Il suit des indicateurs de gestion.
- Il assure la gestion du personnel.
- Il occupe occasionnellement un poste de travail (remplacement, surcharge d'activité, tutorat).

COMPÉTENCES ATTESTÉES

UCP1 : Participer à la gestion d'un atelier de transformation de viande sur les plans technique, économique, humain et qualité

UCP2 : Maîtriser les opérations ou procédés intervenant dans la transformation de la viande

UCP3 : Participer à la maîtrise de la chaîne qualité du produit

UCP4 : Maîtriser en polyvalence complète la conduite des principaux postes de travail qualifiés d'un atelier de transformation de viande

Blocs de compétences

RNCP2304BC01 — UCP1 : Participer à la gestion d'un atelier de transformation de viande sur les plans technique, économique, humain et qualité

LISTE DE COMPÉTENCES

Le bloc de compétence est validé par une évaluation de certification. L'unité capitalisable correspondante au bloc est valide dans le cadre de l'acquisition de la certification. Le cumul des blocs correspondant aux 4 unités capitalisables donne accès à la certification. La réussite à un bloc donne lieu à une attestation de capacité.

Ce bloc vise à :

- participer à la gestion de production de l'atelier en utilisant les outils adaptés
- s'informer sur les évolutions de la filière viande sur les plans techniques, économiques et réglementaires
- participer à la gestion de la qualité
- animer une équipe de travail

RNCP2304BC02 — UCP2 : Maîtriser les opérations ou procédés intervenant dans la transformation de la viande

LISTE DE COMPÉTENCES

Le bloc de compétence est validé par une évaluation de certification. L'unité capitalisable correspondante au bloc est valide dans le cadre de l'acquisition de la certification. Le cumul des blocs correspondant aux 4 unités capitalisables donne accès à la certification. La réussite à un bloc donne lieu à une attestation de capacité.

Ce bloc vise à :

- rappeler les connaissances scientifiques relatives aux mécanismes de transformation de la viande
- décrire les grandes étapes de l'abattage
- décrire les différentes étapes de la découpe selon les techniques utilisées
- justifier les traitements de conservation par le froid
- justifier les autres traitements de conservation et de conditionnement

RNCP2304BC03 — UCP3 : Participer à la maîtrise de la chaîne qualité du produit

LISTE DE COMPÉTENCES

Le bloc de compétence est validé par une évaluation de certification. L'unité capitalisable correspondante au bloc est valide dans le cadre de l'acquisition de la certification. Le cumul des blocs correspondant aux 4 unités capitalisables donne accès à la certification. La réussite à un bloc donne lieu à une attestation de capacité.

Ce bloc vise à :

- rappeler les dispositions réglementaires concernant la commercialisation des viandes
- appliquer une méthode d'analyse des points critiques à l'ensemble de la chaîne de transformation, pour un produit donné
- mettre en place un plan de contrôle
- analyser les résultats des contrôles
- proposer des actions correctives à mettre en oeuvre

RNCP2304BC04 — UCP4 : Maîtriser en polyvalence complète la conduite des principaux postes de travail qualifiés d'un atelier de transformation de viande

LISTE DE COMPÉTENCES

Le bloc de compétence est validé par une évaluation de certification. L'unité capitalisable correspondante au bloc est valide dans le cadre de l'acquisition de la certification. Le cumul des blocs correspondant aux 4 unités capitalisables donne accès à la certification. La réussite à un bloc donne lieu à une attestation de capacité.

Ce bloc vise à :

- rappeler les connaissances techniques mises en oeuvre pour la conduite des principaux procédés de conservation et de conditionnement
- effectuer avec méthode les gestes et opérations des postes de travail de l'atelier, en respectant les règles d'hygiène et de sécurité et les objectifs de qualité et de rendements matière fixés
- participer à l'entretien et la maintenance des installations, des équipements et matériels collectifs de l'atelier
- faire un diagnostic d'hygiène, de sécurité et de prévention des pollutions dans un atelier de transformation de viande

Secteur d'activité et type d'emploi

SECTEURS D'ACTIVITÉS

- Secteur d'activités :
- Les entreprises d'abattage, de transformation et de commercialisation de la viande.
- Les entreprises de la distribution.

TYPE D'EMPLOIS ACCESSIBLES

- Types d'emplois accessibles :
- Technicien de transformation de la filière viande.
- Appellations en usage dans les entreprises ;
- Chef d'équipe ;
- Chef d'atelier ou responsable d'atelier ;
- Contremaître ;
- Responsable de ligne ;
- Chef de rayon ou responsable produits carnés en grande surface.

RÉGLEMENTATIONS D'ACTIVITÉ

A compléter (Reprise)

Marché du travail

Indicateurs au niveau des familles professionnelles (FAP) des métiers visés, agrégés au niveau national — France Travail / DARES (open data).

Tension de recrutement (DARES 2024)	Très élevée (5/5) Moyenne pondérée par l'emploi ; les familles ci-dessous s'échelonnent de 4 à 5 sur 5.
Facteurs principaux	Manque de main-d'œuvre disponible, Intensité d'embauche, Inadéquation géographique
Salaire médian (mensuel)	2 049 €
Familles professionnelles (FAP)	E3X20 — Ouvriers peu qualifiés des industries agro-alimentaires · tension 4/5 (Élevée) E3X40 — Ouvriers qualifiés des industries agro-alimentaires · tension 5/5 (Très élevée) E5X70 — Techniciens des industries de process · tension 4/5 (Élevée) E5X80 — Agents de maîtrise et assimilés des industries de process · tension 5/5 (Très élevée)
Projets de recrutement (BMO 2026)	42 257
Jugés difficiles à recruter	45 %
Emplois saisonniers	37 %
Familles professionnelles (FAP)	E3X20 — Ouvriers peu qualifiés des industries agro-alimentaires E3X40 — Ouvriers qualifiés des industries agro-alimentaires E5X70 — Techniciens des industries de process E5X80 — Agents de maîtrise et assimilés des industries de process

Voies d'accès

MODALITÉS D'ACCÈS

Formation continue, Apprentissage, Contrat de professionnalisation, VAE

PRÉREQUIS À L'ENTRÉE EN FORMATION

A compléter (Reprise)

COMPOSITION DU JURY — FORMATION CONTINUE, APPRENTISSAGE, CONTRAT DE PROFESSIONNALISATION, VAE

Jury composé paritairement : – de membres de l'enseignement et de la formation professionnelle agricoles dont au

moins la moitié de membres de l'enseignement et de la formation professionnelle agricoles publics ;
– de professionnels du secteur d'activité concerné par l'option du certificat de spécialisation, à parité employeurs ou exploitants agricoles et salariés.

Financement en alternance (NPEC)

Niveau de prise en charge d'un contrat d'apprentissage par les OPCO, fixé par France compétences par branche professionnelle (CPNE).

Prise en charge usuelle	6 447 €
Selon la branche	5 702 € – 8 829 €
Prise en charge	Branches concernées
6 447 €	Valeur par défaut · 209 branches
8 829 €	CPNEFP dans les établissements d'enseignement privés sous contrat
6 480 €	CPNE du Commerce de détail et de gros à prédominance alimentaire
5 940 €	CPNEFP de la branche des industries de produits alimentaires élaborés
5 702 €	CPNEFP ICGV entreprises de la viande

Base légale

Date d'échéance de l'enregistrement	01/01/2025
-------------------------------------	------------

Liens avec d'autres certifications

NOUVELLE(S) CERTIFICATION(S)
RNCP39662

Pour plus d'informations

LIEN VERS LE DESCRIPTIF

Site Internet de la communauté éducative de l'enseignement agricole public français : chlorofil.fr
<http://www.chlorofil.fr>

Fiche officielle (France Compétences)

<https://www.francecompetences.fr/recherche/rncp/2304/>