

Fabrication de charcuteries cuites

RS5473 · RS · Publiée

L'essentiel

Code(s) NSF	221
Formacode(s)	21589
Type d'enregistrement	Enregistrement sur demande
Date d'enregistrement	17/06/2021
Date d'échéance	17/06/2023

Certificateur(s)

LENOTRE SA · SIRET : 66205454300043

Partenaires habilités

3 organismes habilités, d'après la liste publiée par France compétences : 3 à former et organiser l'évaluation.

Organisme	SIRET	Habilitation
LENOTRE	66205454300456	Former et organiser l'évaluation
LENOTRE SA	66205454300019	Former et organiser l'évaluation
LENOTRE SA	66205454300043	Former et organiser l'évaluation

Résumé de la certification

OBJECTIFS ET CONTEXTE

Cette certification apporte les compétences nécessaires à la réalisation d'une charcuterie traditionnelle et en transmettant les pratiques de production et de fabrication des produits de charcuterie, elle permet aux stagiaires d'asseoir leur légitimité d'artisan et d'élargir leurs perspectives professionnelles.

Par ailleurs, la profession est confrontée à des exigences réglementaires de plus en plus drastiques en matière de fabrication, d'étiquetage, de traçabilité, de lisibilité des informations obligatoires et des mentions volontaires, d'origine des ingrédients pour les produits comportant au moins 8% de viandes, de stockage et de conservation. Il est indispensable pour les professionnels de la filière de mettre à jour leurs connaissances et de revoir leurs pratiques afin d'intégrer ces contraintes sanitaires et réglementaires.

COMPÉTENCES ATTESTÉES

Préparer les conditions de réalisation de produits charcutiers, en veillant au respect de la législation encadrant leur fabrication et leur conditionnement (sanitaire et hygiène), en veillant au bon fonctionnement des chambres froides et mettant en place des process et des procédés de stérilisation et d'appertisation afin de s'assurer du niveau de sécurité alimentaire de la réception des produits jusqu'au service en accord avec la réglementation en vigueur

Sélectionner et trier les différentes parties utilisables des carcasses de viande à l'aide des techniques de désossage, de découpe et de parage afin de les associer aux produits charcutiers correspondants

Déshydrater les morceaux de viande en utilisant des procédés de salage (à sec, en saumure, par injection...) afin d'empêcher la prolifération de bactéries et assurer une conservation saine

Procéder aux fumages, maturations, assaisonnements et marinades des morceaux de viande découpés pour leur conférer d'avantage d'arômes dans la confection de produits charcutiers épicés particuliers

Concevoir des pâtes fines de viandes et d'abats en utilisant des techniques de cutterage et de hachage des viandes préparées ainsi que des méthodes de moulage et d'embossage des pâtes afin d'obtenir des préparations crues variées destinées à la fabrication de pâtés, saucisses et saucissons

Organiser la mise en production, en nombre, des produits charcutiers en préparant les modes, matériaux et appareils de cuissons et de fabrication adaptés, en optimisant l'utilisations des denrées et la gestion des stocks, en respectant les conditions encadrant la bonne fabrication et le conditionnement des produits afin d'obtenir des produits commercialisables en accord avec les diverses réglementations sanitaires et les mesures d'hygiènes associées.

Voies d'accès

MODALITÉS D'ACCÈS

Formation initiale, Formation continue

PRÉREQUIS À L'ENTRÉE EN FORMATION

Être professionnel de la restauration (5 années d'expérience professionnelle et niveau 3 en restauration minimum souhaités)

COMPOSITION DU JURY — FORMATION INITIALE, FORMATION CONTINUE

Le?responsable pédagogique de l'organisme certificateur

Deux personnes professionnelles extérieures

Base légale

Date de décision	17/06/2021
Durée de l'enregistrement	2 ans
Date d'échéance de l'enregistrement	17/06/2023

Pour plus d'informations

LIEN VERS LE DESCRIPTIF

<https://www.ecole-lenotre.com/autres-formations/>

Fiche officielle (France Compétences)

<https://www.francecompetences.fr/recherche/rs/5473/>

Entrées et sorties de formation

Entrées en formation	10
Parcours menés à terme	10
Taux d'achèvement	100 %
Période	06/2022 – 12/2023

Entrées et sorties — Caisse des Dépôts (open data), tous organismes confondus.

Demande CPF — formations engagées

Dossiers CPF engagés	17
Montant total engagé	40 488 €
Coût moyen par dossier	2 382 €
Durée moyenne	35 h
Période	09/2021 – 06/2023
France compétences	89 %
Reste à charge titulaire	11 %

