

- ✓ Une formation sur une année en apprentissage
- ✓ 75 % du temps en entreprise
- ✓ Un statut de salarié avec rémunération motivante pendant l'apprentissage
- ✓ Aucun frais de scolarité ou de frais d'inscription
- ✓ Débouche sur des métiers qui intègrent les dernières technologies avec de nombreuses perspectives d'évolution



CERTIFICAT DE SPECIALISATION

Transformation produits carnés

CFA DES METIERS DE LA VIANDE du CEFIMEV
Centre de Formation Interentreprise aux Métiers de la Viande

Conditions d'admission :

- ☞ Avoir entre 18 et 25 ans.
- ☞ Etre titulaire au minimum du baccalauréat.
- ☞ Satisfaire aux entretiens de motivation.

CFA des Métiers de la Viande Du CEFIMEV

BP 90353
Les Tertres Noirs
35503 VITRE Cedex

Téléphone : 02 99 74 10 50

Fax : 02 99 74 10 51

Messagerie :

contact.cfa@cefimev.com

Site internet : www.cefimev.com

- ☞ Participer à la gestion d'un atelier de transformation de viandes sur le plan technique, économique, humain et qualité
- ☞ Maîtriser les opérations ou procédés intervenant dans la transformation de la viande
- ☞ Participer à la maîtrise de la chaîne qualité du produit
- ☞ Maîtriser en polyvalence complète la conduite des principaux postes de travail qualifiés d'un atelier de transformation de viandes

ENSEIGNEMENT (560H)

- * Démarche qualité et HACCP (42h)
- * Process viande (165h)
- * Conduite des principaux postes qualifiés (270h)
- * Gestion (83h) :
 - Technique (21h)
 - Economique (28h)
 - Humaine (20h)
 - Qualité (14h)


OBJECTIFS