

Contexte

Dans le cadre de votre projet d'installation, vous allez devoir envisager la création et la gestion d'un atelier de transformation que vous utiliserez pour transformer des produits carnés.

Objectifs

Etre en capacité de **créer, de gérer et d'utiliser** un atelier de transformation pour valoriser des produits carnés en intégrant les principes et les règles d'organisation d'un atelier de transformation de produits carnés.

La situation d'évaluation se traduit sous la forme d'une **fiche d'activité** à renseigner tout au long de la formation à travers les **stages** pratiques et les **cours** suivis et d'une fiche de TP (Tâche Pratique).

Travaux

Pour valider cette UCARE vous devez **réaliser un stage** au sein d'un atelier transformant un (ou des) produit(s) issu(s) d'une exploitation agricole, de préférence en rapport avec votre projet professionnel. Deux rendus de travaux sont attendus (Dossier + TP)

Epreuve 12.1 : Organiser l'atelier de transformation de viande

Vous devez remplir la fiche d'activité jointe au guide, avec les indicateurs suivants :

- Fonctionnalité de l'atelier : les choix d'équipements et d'organisation de l'espace permettent une optimisation du travail
 - o Description des caractéristiques de la conception des locaux et des équipements
 - o Définition d'une organisation des locaux et des choix techniques en fonction des objectifs et des contraintes d'utilisation
- Optimisation de l'organisation : l'organisation choisie traduit la recherche du meilleur compromis coûts/moyens
 - o Description de l'organisation du travail dans l'atelier
 - o Analyse du coût de production

Epreuve 12.2 : Réaliser les opérations liées à la transformation

Vous devez remplir une fiche de TP (Tâche Pratique) avec les indicateurs suivants :

- Réalisation de la tâche et de ses différentes opérations
- Maîtrise des gestes techniques et de l'utilisation des matériels et installations.
- Respect de réglementation, des instructions et des consignes (notamment sécurité).
- Réalisation des opérations de conservation et du stockage
- Appréciation de la qualité du produit fini.