

**Tableau de correspondance Formations courtes - Blocs de compétences**

Intitulé de la formation	Code RNCP	Certification	Intitulé du bloc de compétences	Intitulé de la situation d'évaluation	N° de l'épreuve	Suite de parcours / débouchés	
<b>QHSE</b>							
Hygiène et maîtrise des risques en transformation alimentaire	RNCP38876BC07	CAPa Opérateur en industries agroalimentaires	Assurer l'hygiène et la qualité sur le poste de travail	Participer à la maîtrise des risques sanitaires et appliquer les procédures de sécurité pour garantir le bon fonctionnement de l'atelier	E1	Emploi / Développement des compétences / passage des autres blocs du diplôme	
HACCP	RNCP39156BC03	BP Conducteur de ligne de production alimentaire	Conduire une ligne de production alimentaire	Assurer la conduite d'une production alimentaire conforme	E5		
<b>LAIT</b>							
Bases de la technologie fromagère	RNCP39156BC05	BP Conducteur de ligne de production alimentaire	Préparer la mise en production d'une nouvelle transformation alimentaire	Préparer la mise en production d'une nouvelle transformation alimentaire artisanale	UCARE		
Bases de la technologie fromagère (hybride)	RNCP39156BC05	BP Conducteur de ligne de production alimentaire	Préparer la mise en production d'une nouvelle transformation alimentaire	Préparer la mise en production d'une nouvelle transformation alimentaire artisanale	UCARE		
Affinage des fromages - Conduite et caractéristiques organoleptiques	RNCP39156BC03	BP Conducteur de ligne de production alimentaire	Conduire une ligne de production alimentaire	Assurer la conduite d'une production alimentaire conforme	E5		
Technologie fromagère appliquée aux pâtes pressées cuites et non cuites	RNCP39156BC05	BP Conducteur de ligne de production alimentaire	Préparer la mise en production d'une nouvelle transformation alimentaire	Préparer la mise en production d'une nouvelle transformation alimentaire artisanale	UCARE		
Technologie beurrière	RNCP39156BC03	BP Conducteur de ligne de production alimentaire	Conduire une ligne de production alimentaire	Assurer la conduite d'une production alimentaire conforme	E5		
Fabrication des yaourts et compagne - A la découverte des laits fermentés	RNCP39156BC05	BP Conducteur de ligne de production alimentaire	Préparer la mise en production d'une nouvelle transformation alimentaire	Préparer la mise en production d'une nouvelle transformation alimentaire artisanale	UCARE		
<b>VIANDE</b>							
<b>Boucherie</b>							
Transformation carnée : de la découpe à la distribution en vente directe	RNCP39156BC05	BP Conducteur de ligne de production alimentaire	Préparer la mise en production d'une nouvelle transformation alimentaire	Préparer la mise en production d'une nouvelle transformation alimentaire artisanale	UCARE		
Techniques et gestes du boucher	RNCP38876BC06	CAPa Opérateur en industries agroalimentaires	Réaliser en sécurité des opérations de fabrication et de conditionnement des produits	Préparer et conduire la production et le conditionnement d'un produit alimentaire	E2		
Préparations bouchères : créativité et technique	RNCP38876BC06	CAPa Opérateur en industries agroalimentaires	Réaliser en sécurité des opérations de fabrication et de conditionnement des produits	Préparer et conduire la production et le conditionnement d'un produit alimentaire	E2		
Gamme estivale : produits saisonniers en boucherie	RNCP38876BC06	CAPa Opérateur en industries agroalimentaires	Réaliser en sécurité des opérations de fabrication et de conditionnement des produits	Préparer et conduire la production et le conditionnement d'un produit alimentaire	E2		
Traçabilité, étiquetage et RSE en boucherie	RNCP38876BC07	CAPa Opérateur en industries agroalimentaires	Assurer l'hygiène et la qualité sur le poste de travail	Participer à la maîtrise des risques sanitaires et appliquer les procédures de sécurité pour garantir le bon fonctionnement de l'atelier	E1		
Créer et gérer sa boucherie indépendante	RNCP38876BC03	CAPa Opérateur en industries agroalimentaires	Interagir avec son environnement social	Participer à la maîtrise des risques sanitaires et appliquer les procédures de sécurité pour garantir le bon fonctionnement de l'atelier	E1		
<b>Charcuterie</b>							
S'initier à la charcuterie artisanale et valoriser la carcasse de porc	RNCP38876BC08	CAPa Opérateur en industries agroalimentaires	Réaliser des opérations liées à des productions agroalimentaires	Commercialiser des produits alimentaires	UCARE		
S'initier à la technologie du saucisson sec	RNCP38876BC06	CAPa Opérateur en industries agroalimentaires	Réaliser en sécurité des opérations de fabrication et de conditionnement des produits	Préparer et conduire la production et le conditionnement d'un produit alimentaire	E2		
<b>BOISSON</b>							
Découverte de la brasserie artisanale et de son environnement	RNCP39156BC05	BP Conducteur de ligne de production alimentaire	Préparer la mise en production d'une nouvelle transformation alimentaire	Préparer la mise en production d'une nouvelle transformation alimentaire artisanale	UCARE		
S'initier aux boissons rafraîchissantes sans alcool (BRSA ou SCOPY)	RNCP39156BC05	BP Conducteur de ligne de production alimentaire	Préparer la mise en production d'une nouvelle transformation alimentaire	Préparer la mise en production d'une nouvelle transformation alimentaire artisanale	UCARE		
<b>FRUITS &amp; LEGUMES</b>							
Transformer et valoriser les fruits et légumes	RNCP39156BC05	BP Conducteur de ligne de production alimentaire	Préparer la mise en production d'une nouvelle transformation alimentaire	Préparer la mise en production d'une nouvelle transformation alimentaire artisanale	UCARE		
<b>ALPAGE</b>							
Développer sa ferme avec de l'agrotourisme	RNCP38876BC03	CAPa Opérateur en industries agroalimentaires	Interagir avec son environnement social	Participer à la maîtrise des risques sanitaires et appliquer les procédures de sécurité pour garantir le bon fonctionnement de l'atelier	E1		
Bases de la technologie fromagère	RNCP39156BC05	BP Conducteur de ligne de production alimentaire	Préparer la mise en production d'une nouvelle transformation alimentaire	Préparer la mise en production d'une nouvelle transformation alimentaire artisanale	UCARE		
<b>PRODUCTION</b>							
Conduite de ligne automatisée : les bases	RNCP39156BC03	BP Conducteur de ligne de production alimentaire	Conduire une ligne de production alimentaire	Assurer la conduite d'une production alimentaire conforme	E5		
Premiers reflexes en agroalimentaire	RNCP38876BC04	CAPa Opérateur en industries agroalimentaires	Organiser le poste de travail en fonction de l'ordre de fabrication	Préparer et conduire la production et le conditionnement d'un produit alimentaire	E2		

*Inscription par bloc de compétences : pas d'équivalence possible*