

SUPPLÉMENT DE DIPLOME (*)
Espagne

DÉSIGNATION DU DIPLOME (langue d'origine: ES)
TÉCNICO EN MATADERO Y CARNICERÍA -CHARCUTERÍA

TRADUCTION DE LA DÉSIGNATION DU DIPLOME (français)
TECHNICIEN D'ABATTOIR ET BOUCHERIE-CHARCUTERIE

DESCRIPTION DU PROFIL PROFESSIONNEL

Compétence générale

Réaliser les opérations d'abattage, découpe et valorisation de la viande, et préparer des produits de boucherie - charcuterie en respectant la réglementation technique et sanitaire en vigueur. Manœuvrer l'équipement et le matériel correspondant et en assurer la maintenance de premier niveau. Gérer et administrer une petite entreprise.

Unités de compétence

1. Effectuer les opérations de valorisation, abattage et habillage des animaux et carcasses
2. Conditionner la viande pour sa distribution et commercialisation en boucherie ou pour son utilisation industrielle, et élaborer des produits de charcuterie
3. Organiser et contrôler la réception, le stockage et l'expédition de carcasses, pièces et produits de viande
4. Appliquer les normes d'hygiène et de sécurité et contrôler leur respect dans l'industrie alimentaire
5. Assurer l'administration, la gestion et la commercialisation d'une petite entreprise ou d'un atelier.

EMPLOIS POUVANT ÊTRE OCCUPÉS PAR LE TITULAIRE DE CE DIPLOME

Opérateur de ligne d'abattoir. Classificateur de carcasses et de pièces. Découpeur désosseur. Préparateur d'abats. Auxiliaire d'inspection vétérinaire. Magasinier. Opérateur de boucherie. Boucher. Charcutier.

(*) Note explicative

Ce document est conçu comme un complément d'information du diplôme en question; il n'a cependant aucune validité juridique en soi. La structure de cette description a été établie en application des Décisions du Conseil 93/C 49/01 du 3 décembre 1992 sur la transparence des qualifications professionnelles, et 96/C 224/04 du 15 juillet 1996 sur la transparence des certificats de formation professionnelle de la Recommandation du Parlement européen et du Conseil du 10 juillet 2001 relative à la mobilité dans la communauté des étudiants, des personnes en formation, des volontaires, des enseignants et des formateurs (09/08/01).

L'autorité qui délivre ce supplément de diplôme peut laisser en blanc toute case de celui -ci qu'elle estime non pertinente.

Nom et nature de l'entité émettrice du diplôme MINISTERIO DE EDUCACIÓN, CULTURA Y DEPORTE (Ministère de l'Éducation, la Culture et les Sports) (Administration Générale de l'État)	Identification de l'administration nationale ou régionale compétente pour accréditer ou reconnaître le diplôme (Ministère de l'Éducation, la Culture et les Sports) (Administration Générale de l'État) Organe compétent de la Communauté Autonome (Administration Régionale)
Niveau du diplôme au pays émetteur Formación Profesional de Grado Medio (CNED 33 F – Degré Moyen de Formation Professionnelle Spécifique et équivalents, Arts Plastiques et Dessin et Sportives)	Échelle de qualification/système d'évaluation pour obtenir le diplôme Norme de base du Ministère de l'Éducation, la Culture et les Sports du 21 juillet 1994. Modules professionnels : qualification sur 10 (5 reçu) Formation aux Centres de Travail: passable/insuffisant Système d'évaluation continue
Accès au niveau supérieur d'éducation ou de formation Baccalauréat et Cycles de Formation du degré supérieur de la même famille professionnelle ou d'une famille assimilée réglementairement établie	Conventions internationales
Base légale : Loi 1/1990 du 3 octobre, Loi Organique 5/2002 du 19 juin, Décret Royal 676/1993 du 7 mai, Décret Royal 777/1998 du 30 avril DÉCRET ROYAL n° 2051/1995 du 22 décembre (Journal Officiel de l'État BOE 08/03/96)	

VOIES D'ACCÈS AU DIPLÔME OFFICIELLEMENT RECONNUES

Type de formation professionnelle suivie	Pourcentage du programme formatif total (%)	Durée <i>Heures/semaines/mois/années</i>
* Dans un Lycée d'Enseignement Secondaire (IES) ou des établissements de formation agréés, comprenant des modules de formation à caractère théorique-pratique et la Formation aux Centres de travail <ul style="list-style-type: none"> - Administration, gestion et commercialisation dans la petite entreprise - Charcuterie - Découpe et boucherie - Formation dans un Centre de Travail - Formation et Orientation du Travail - Hygiène et sécurité dans l'industrie alimentaire - Opérations et contrôle d'entrepôt - Abattage et habillage d'animaux et assistance à l'inspection - Technologie de la viande 	<i>Durée totale de la formation jusqu'à l'obtention du diplôme</i>	1400 heures

Conditions d'accès requises Posséder le brevet de Diplômé en Enseignement Secondaire ou un diplôme équivalent aux effets de l'accès à l'enseignement. Posséder le Certificat de l'examen d'accès.
Information supplémentaire http://www.educacion.es