



**Confédération Nationale de la
Triperie Française
Organisme de formation**



L'organisme de formation dénommé Confédération Nationale de la Triperie Française (CNTF) est enregistré sous le numéro de déclaration d'existence 11.94.04744.94 auprès de la Préfecture de la Région Ile-de-France.

L'organisme de formation CNTF est un certifié Qualiopi. Il propose plusieurs types de formation assurées par des chefs d'entreprises reconnus dans le métier et/ou des spécialistes en hygiène et qualité.

Public ciblé

Les formations proposées par la CNTF s'adressent à un large public :

- Les salariés du secteur produits carnés du MIN de Rungis
- Les tripiers et bouchers détaillants
- Les salariés en reconversion professionnelle
- Les personnes en difficulté sociale voulant s'insérer dans la vie professionnelle
- Les restaurateurs, traiteurs, charcutiers, ...

La CNTF met en place des formations adaptées et personnalisées en fonction des besoins de l'entreprise. Chaque module proposé dure une journée (7 heures) et peut être suivi en deux demies journées afin de s'adapter au mieux aux disponibilités des entreprises.

Contact

Pour toute information, ou inscription, vous pouvez contacter la responsable de l'organisme formation :

Djamila BELARBIA
Mob : 06 88 99 80 91
Standard : 01 46 75 93 20
Email : cntf.djamilabelarbia@orange.fr

Confédération Nationale de la Triperie Française

Déclaration d'existence N°11.94.04744.94

✉ 111, rue de l'Aubrac CP 10209 94535 Rungis Cedex

☎ 01.46.75.93.20 🌐 triperdefrance.fr



Liste des modules proposés par l'organisme de formation CNTF

Modules transverses

- Hygiène des produits carnésP3
- HACCP.....P4
- SST Santé Sécurité au TravailP5

Modules métiers

- Connaissance des produits tripiersP6
 - Découpe des produits tripiers - module produits issus de la tête, pieds, queue, onglet et hampe
 - Découpe des produits tripiers : Foie, cœur et rognons
- Transformation des produits tripiers.....P7



FORMATION « HYGIENE DU TRAVAIL DES PRODUITS CARNES »

Objectifs : Permettre à l'entreprise de répondre aux exigences de la réglementation en matière de sécurité alimentaire

Apporter aux participants les connaissances de base leur permettant de travailler dans le respect des règles d'hygiène

Public : Salariés des entreprises des secteurs produits tripiers, volailles ou viandes

Prérequis : aucun prérequis

Moyens et méthodes pédagogiques : La formation se déroule sur trois phases, avec alternance d'apports théoriques en groupe et en salle et d'applications pratiques individualisées au poste de travail, dans l'environnement de l'entreprise.

Durée : 7 heures (deux demies journées)

Animateur : Djamila BELARBIA ingénieur Qualité- Formatrice / Confédération Nationale de la Triperie Française.

Programme détaillé de la formation

- Les dangers et microorganismes :
 - Présentation des différents dangers et des moyens de maitrise
 - Présentation des différents micro-organismes/ Les origines de contaminations
 - Conditions de multiplication, de survie et de destruction des microorganismes
 - Moyens de destruction des micro-organismes
- Les toxi-infections alimentaires collectives et leurs conséquences
- Les contrôles officiels et inspections
- PMS Plan de Maitrise Sanitaire
 - Hygiène du personnel (état de santé, tenue, lavage des mains, comportement)
 - Hygiène des locaux et du matériel (nettoyage et désinfection : les différentes étapes, les produits et le matériel)
 - Respect de la chaîne du froid
 - Respect de la rotation et des DLC, DDM
 - Traçabilité
- Quiz



FORMATION « HACCP »

Objectifs : Être sensibilisé aux enjeux de l'hygiène alimentaire

Être en mesure de comprendre et d'appliquer correctement la méthodologie HACCP sur les process spécifiques à l'entreprise

Public : Dirigeants, référents hygiène, responsable de site, ...

Prérequis : aucun prérequis

Moyens et méthodes pédagogiques : La formation se déroule sur une journée, animée par une projection de diaporama altérant des informations théoriques, exercices et études de cas. Un document rassemblant les points importants de la formation est remis aux stagiaires.

Durée : 7 heures (deux demies journées)

Animateur : Djamila BELARBIA ingénieur Qualité- Formatrice / Confédération Nationale de la Triperie Française.

Programme détaillé de la formation

1ère partie :

Hygiène et sécurité alimentaire
Les contrôles officiels
Aspects réglementaires, les obligations, les clients
Les facteurs de risques alimentaires
Rappel sur les dangers, les 5 M
Moyens de maîtrise
La traçabilité
Présentation du PMS Plan de Maitrise Sanitaire

2ème partie :

Présentation de l'HACCP
Les bases de l'HACCP
- Les sept principes
- Les 12 étapes
Quizz



FORMATION « Santé Sécurité au travail »

Objectifs : Acquérir les connaissances générales sur les risques professionnels dans entreprises des produits carnés

Être capable d'identifier les situations de risque et les maîtriser

Savoir utiliser les machines et équipements

Public : Salariés des entreprises des secteurs produits tripiers, volailles ou viandes

Prérequis : aucun prérequis

Moyens et méthodes pédagogiques : La formation se déroule en une journée (7 heures) dans les locaux de la Confédération Nationale de la Triperie Française

Un accès à la présentation animée sera accordé aux participants

Un test est réalisé après la formation pour évaluer les acquis du bénéficiaire

Durée : 7 heures (deux demies journées)

Animateur : Djamila BELARBIA ingénieur Qualité- Formatrice / Confédération Nationale de la Triperie Française.

Programme détaillé de la formation

Approche théorique

Connaissances générales sur les risques professionnels dans le secteur des produits carnés.

- Port des EPI pendant l'activité
- Consignes en cas d'incendie
- Maîtrise des risques en zone de réception
- Utilisation d'un chariot élévateur
- Utilisation des matériels (couteaux, scie,) et des autres machines
- Circulation du personnel en entreprise
- Manipulation ion et stockage des produits chimiques

Approche pratique par la réflexion du groupe autour de cas concrets

- Observation de l'activité de travail sur la base d'un canevas d'analyse
- Mise en évidence des risques, hiérarchisation
- Pistes de réflexion sur un programme d'actions et discussion.



FORMATION « CONNAISSANCES ET TRAVAIL DES PRODUITS TRIPIERS »

Programme de formation

- Objectifs :** Apporter aux participants les connaissances théoriques et les savoir-faire pratiques leur permettant de sélectionner, d'apprécier la qualité des morceaux et d'optimiser le travail des différents produits tripiers et leur valorisation auprès de la clientèle
- Public :** Professionnels de la viande, personnes en cours de formation aux métiers de la viande, personnes employées en triperie, en restauration, artisans bouchers, ...
- Prérequis** Il n'y a aucun prérequis
- Moyens et méthodes pédagogiques :** Le module fait alterner apports théoriques en salle et travaux pratiques en atelier
Un document rassemblant les points importants de la formation est remis aux stagiaires.
- Durée :** 7 heures (deux demies journées)
- Animateur :** Ingénieur qualité spécialisé en triperie, formateur pratique

Les produits tripiers : définition / Le cinquième quartier

- Anatomie des espèces bovine, ovine et porcine :
localisation des produits tripiers

- Les abats rouges et les abats blancs/ Connaissance des produits tripiers

Aspects théoriques

Les critères qualité et les anomalies de foie, cœur et rognon

Les critères qualité et les anomalies de ris, panse et animelles

Les critères qualité et les anomalies de tête, pieds, queue, onglet et hampe/ Les opérations à réaliser sur chaque produit

Les principales possibilités d'utilisation et de valorisation des produits

Les produits tripiers : les atouts

- Les valeurs nutritionnelles et allégations

- La diversité / L'impact économique de la valorisation des produits tripiers

Aspects pratiques

Exercices d'appréciation de la qualité des différents produits

Sous la conduite du formateur, les participants procèdent aux opérations :

Foie : épluchage, retrait du nerf, coupe et dénervage

Cœur : dégraissage et coupe/ Rognon : parage et cubage

Tête de veau : désossage, parage, roulage, ficelage

Joue : parage / Pied : désossage/ Queue : coupe et ficelage/ Hampe et onglet : parage

**FORMATION « Transformation des produits tripiers »**

Objectifs :	Apporter aux participants les connaissances théoriques et les savoir-faire pratique leur permettant de travailler et de valoriser au mieux les différents produits tripiers
Public :	Professionnels du secteur des produits carnés, personnes en cours de formation aux métiers de la viande, personnes dans le domaine de la cuisine souhaitant se perfectionner sur les produits tripiers.
Prérequis	Il n'y a aucun prérequis.
Moyens et méthodes pédagogiques :	Le module fait alterner apports théoriques en salle et travaux pratiques en atelier Un document rassemblant les points importants de la formation est remis aux stagiaires.
Durée :	7 heures (deux demies journées)
Animateur :	Ingénieur qualité spécialisé en triperie, formateur pratique

Programme de formation**Aspects théoriques**

- Rappel des règles d'hygiène et de sécurité applicables en atelier et cuisine
- Rappel des principaux produits transformés : abats rouges et abats blancs

Quelles sont les spécificités des produits tripiers ?

- Les incontournables : préparation de la tête de veau, présentation des différentes techniques (dégraissage, ficelage...)
- Présentation des techniques de cuisson de certains produits tripiers.

Aspects pratiques

- Exercices de préparation d'une recette - Sous la conduite du formateur, les participants procèdent aux différentes étapes des recettes sélectionnées pour la formation. - épluchage, retrait du nerf, coupe des produits, temps de cuisson, dressage de l'assiette...