

215

## AGROALIMENTAIRE

- Liste hiérarchique des descripteurs p. 2
- Liste des descripteurs par code p. 4
- Liste alphabétique des descripteurs p. 5

## Liste hiérarchique des descripteurs

### AGROALIMENTAIRE 21554

ALIMENTATION DURABLE 21506

BOISSON 21532

BOISSON NON ALCOOLISÉE 21530

BRASSERIE 21520

CIDRE 21512

SPIRITUEUX 21501

VINIFICATION ŒNOLOGIE 21510

DÉGUSTATION VIN 21511

BOULANGERIE 21538

SPÉCIALISATION BOULANGERIE 21539

COMMERCIALISATION AGROALIMENTAIRE 21551

COMMERCIALISATION VIN SPIRITUEUX 21540

CONDITIONNEMENT AGROALIMENTAIRE 21575

CONSERVATION ALIMENTAIRE 21573

CONSERVE 21592

CUISSON SOUS VIDE 21580

IONISATION 21591

LYOPHILISATION 21593

SALAISON 21585

STÉRILISATION PASTEURISATION 21595

SURGÉLATION CONGÉLATION 21594

CORPS GRAS 21515

ÉPICERIE 21517

FORMATION FORMATEUR AGROALIMENTAIRE 21542

INDUSTRIE LAITIÈRE 21524

BEURRE 21503

FROMAGE 21504

INDUSTRIE SUCRIÈRE 21527

INGRÉDIENT ARÔME ALIMENTAIRE 21505

LABORATOIRE ANALYSE AGROALIMENTAIRE 21543

ANALYSE SENSORIELLE AGROALIMENTAIRE 21560

NUTRITION ANIMALE 21558

OVOPRODUIT 21523

PÂTISSERIE 21528

CHOCOLATERIE CONFISERIE 21519

GLACERIE 21529

SPÉCIALISATION PÂTISSERIE 21508

PRODUIT DIÉTÉTIQUE 21516

QUALITÉ SÉCURITÉ AGROALIMENTAIRE 21570

AUDIT QUALITÉ SÉCURITÉ AGROALIMENTAIRE 21568

NORME RÉFÉRENTIEL AGROALIMENTAIRE 21569

Liste hiérarchique des descripteurs

- PLAN MAÎTRISE SANITAIRE 21574
  - BONNES PRATIQUES HYGIÈNE AGROALIMENTAIRE 21547
    - MÉTHODE HACCP 21546
    - TRAÇABILITÉ AGROALIMENTAIRE 21581
  - RÉGLEMENTATION HYGIÈNE AGROALIMENTAIRE 21572
- TRAITEUR 21576
- TRANSFORMATION CÉRÉALE 21549
- TRANSFORMATION PRODUITS DE LA MER 21567
- VIANDE 21577
  - ABATTAGE 21598
  - BOUCHERIE 21599
  - CHARCUTERIE 21589
  - TRIPERIE 21597
  - VOLAILLERIE 21578
    - FOIE GRAS 21579

## Liste des descripteurs par code

21501	SPIRITUEUX	21551	COMMERCIALISATION AGROALIMENTAIRE
21503	BEURRE	21554	AGROALIMENTAIRE
21504	FROMAGE	21558	NUTRITION ANIMALE
21505	INGRÉDIENT ARÔME ALIMENTAIRE	21560	ANALYSE SENSORIELLE AGROALIMENTAIRE
21506	ALIMENTATION DURABLE	21567	TRANSFORMATION PRODUITS DE LA MER
21508	SPÉCIALISATION PÂTISSERIE	21568	AUDIT QUALITÉ SÉCURITÉ AGROALIMENTAIRE
21510	VINIFICATION ŒNOLOGIE	21569	NORME RÉFÉRENTIEL AGROALIMENTAIRE
21511	DÉGUSTATION VIN	21570	QUALITÉ SÉCURITÉ AGROALIMENTAIRE
21512	CIDRE	21572	RÉGLEMENTATION HYGIÈNE AGROALIMENTAIRE
21515	CORPS GRAS	21573	CONSERVATION ALIMENTAIRE
21516	PRODUIT DIÉTÉTIQUE	21574	PLAN MAÎTRISE SANITAIRE
21517	ÉPICERIE	21575	CONDITIONNEMENT AGROALIMENTAIRE
21519	CHOCOLATERIE CONFISERIE	21576	TRAITEUR
21520	BRASSERIE	21577	VIANDE
21523	OVOPRODUIT	21578	VOLAILLERIE
21524	INDUSTRIE LAITIÈRE	21579	FOIE GRAS
21527	INDUSTRIE SUCRIÈRE	21580	CUISSON SOUS VIDE
21528	PÂTISSERIE	21581	TRAÇABILITÉ AGROALIMENTAIRE
21529	GLACERIE	21585	SALAISSON
21530	BOISSON NON ALCŒOLISÉE	21589	CHARCUTERIE
21532	BOISSON	21591	IONISATION
21538	BOULANGERIE	21592	CONSERVE
21539	SPÉCIALISATION BOULANGERIE	21593	LYOPHILISATION
21540	COMMERCIALISATION VIN SPIRITUEUX	21594	SURGÉLATION CONGÉLATION
21542	FORMATION FORMATEUR AGROALIMENTAIRE	21595	STÉRILISATION PASTEURISATION
21543	LABORATOIRE ANALYSE AGROALIMENTAIRE	21597	TRIPERIE
21546	MÉTHODE HACCP	21598	ABATTAGE
21547	BONNES PRATIQUES HYGIÈNE AGROALIMENTAIRE	21599	BOUCHERIE
21549	TRANSFORMATION CÉRÉALE		

**ABATTAGE 21598**

TG	VIANDE 21577
EP métier	boucher industriel ; bouchère industrielle ; ouvrier d'abattoir ; ouvrière d'abattoir ; équarrisseur ; équarrisseuse

**AGROALIMENTAIRE 21554**

TG	INDUSTRIE, MATIÈRES PREMIÈRES
TS	<ul style="list-style-type: none"> <li>• ALIMENTATION DURABLE 21506</li> <li>• BOISSON 21532</li> <li>• BOULANGERIE 21538</li> <li>• COMMERCIALISATION AGROALIMENTAIRE 21551</li> <li>• CONDITIONNEMENT AGROALIMENTAIRE 21575</li> <li>• CONSERVATION ALIMENTAIRE 21573</li> <li>• CORPS GRAS 21515</li> <li>• ÉPICERIE 21517</li> <li>• FORMATION FORMATEUR AGROALIMENTAIRE 21542</li> <li>• INDUSTRIE LAITIÈRE 21524</li> <li>• INDUSTRIE SUCRIÈRE 21527</li> <li>• INGRÉDIENT ARÔME ALIMENTAIRE 21505</li> <li>• LABORATOIRE ANALYSE AGROALIMENTAIRE 21543</li> <li>• NUTRITION ANIMALE 21558</li> <li>• OVOPRODUIT 21523</li> <li>• PRODUIT DIÉTÉTIQUE 21516</li> <li>• PÂTISSERIE 21528</li> <li>• QUALITÉ SÉCURITÉ AGROALIMENTAIRE 21570</li> <li>• TRAITEUR 21576</li> <li>• TRANSFORMATION CÉRÉALE 21549</li> <li>• TRANSFORMATION PRODUITS DE LA MER 21567</li> <li>• VIANDE 21577</li> </ul>
TA	AGRICULTURE PRODUCTION VÉGÉTALE 21054 CUISINE 42752 HÔTELLERIE RESTAURATION 42754 LOGISTIQUE AGROALIMENTAIRE 31836
EP	industrie agroalimentaire ; industrie alimentaire ; installation agroalimentaire
Déf.	Ensemble des entreprises qui participent à la transformation, à l'élaboration et au conditionnement des produits d'origine agricole et destinés à la consommation humaine ou animale.

**ALIMENTATION DURABLE 21506**

TG	AGROALIMENTAIRE 21554
TA	DÉVELOPPEMENT DURABLE 12522
EP	alimentation responsable
Déf.	Ensemble des pratiques alimentaires qui visent à nourrir les êtres humains en qualité et en quantité suffisante, aujourd'hui et demain, dans le respect de l'environnement, en étant accessible économiquement et rémunératrice sur l'ensemble de la chaîne alimentaire.

**ANALYSE SENSORIELLE AGROALIMENTAIRE 21560**

TG	LABORATOIRE ANALYSE AGROALIMENTAIRE 21543
TA	ANALYSE SENSORIELLE 11527
EP	dégustation alimentaire ; évaluation sensorielle agroalimentaire
EP métier	analyste sensoriel ; testeur sensoriel ; testeuse sensorielle
Déf.	Analyse des propriétés organoleptiques des produits par les organes des sens à savoir la vue, l'ouïe, le goût, l'odorat et le toucher.

**AUDIT QUALITÉ SÉCURITÉ AGROALIMENTAIRE 21568**

TG	QUALITÉ SÉCURITÉ AGROALIMENTAIRE 21570
TA	AUDIT QUALITÉ 31459
EP	audit SMSA ; audit interne ISO 22000 ; audit management sécurité aliment ; audit qualité alimentaire ; audit qualité fournisseur agroalimentaire ; audit qualité interne agroalimentaire ; audit système management sécurité aliment ; audit sécurité alimentaire

**BEURRE 21503**

TG	INDUSTRIE LAITIÈRE 21524
TA	VENTE PRODUIT LAITIER 34516
EP	babeurre ; barattage ; beurrerie
NA	Employé pour les formations à la fabrication du beurre. Pour sa distribution, employer VENTE PRODUIT LAITIER 34516.

**BOISSON 21532**

TG	AGROALIMENTAIRE 21554
TS	<ul style="list-style-type: none"> <li>• BOISSON NON ALCOOLISÉE 21530</li> <li>• BRASSERIE 21520</li> <li>• CIDRE 21512</li> <li>• SPIRITUEUX 21501</li> <li>• VINIFICATION CENOLOGIE 21510</li> </ul>
NA	Employer si possible un descripteur plus précis.

**BOISSON NON ALCOOLISÉE 21530**

TG	BOISSON 21532
EP	eau minérale ; jus fruit ; soda

**BONNES PRATIQUES HYGIÈNE AGROALIMENTAIRE 21547**

TG	PLAN MAÎTRISE SANITAIRE 21574
TA	HYGIÈNE SÉCURITÉ HÔTEL RESTAURATION 42793
EP	BPH IAA ; GBPH ; entreposage denrée alimentaire ; guide bonnes pratiques hygiène ; hygiène agroalimentaire ; nettoyage désinfection agroalimentaire
Déf.	Mesures de base prises par les professionnels de l'agroalimentaire pour assurer l'hygiène, c'est-à-dire la sécurité et la salubrité des aliments.
NA	Pour les formations aux bonnes pratiques d'hygiène en hôtellerie-restauration, employer HYGIÈNE SÉCURITÉ HÔTEL RESTAURATION 42793.

**BOUCHERIE 21599**

TG	VIANDE 21577
TA	VENTE PRODUIT CARNÉ 34505
EP	boucherie hippophagique ; carcasse ; désossage ; parage
EP métier	boucher ; bouchère
NA	Employé pour les formations à la préparation des viandes. Pour leur distribution, employer VENTE PRODUIT CARNÉ 34505. Pour la cuisine des viandes, employer CUISINE VIANDE 42740.

**BOULANGERIE 21538**

TG	AGROALIMENTAIRE 21554
TS	• SPÉCIALISATION BOULANGERIE 21539
EP	biscotterie ; panification ; viennoiserie
EP métier	boulangier ; boulangère ; viennoisier ; viennoisière
NA	Employé pour les formations générales à la boulangerie.

**BRASSERIE 21520**

TG	BOISSON 21532
TA	CAFÉ BRASSERIE 42716
EP	bière ; biéologie ; malterie ; zythologie
EP métier	biéologue ; brasseur ; brasseuse ; opérateur brasserie ; opératrice brasserie ; zythologue
Déf.	Fabrication de la bière.
NA	Pour la commercialisation de la bière, employer CAFÉ BRASSERIE 42716.

**CHARCUTERIE 21589**

TG	VIANDE 21577
TA	CUISINE 42752
EP métier	charcutier ; charcutier traiteur ; charcutière ; charcutière traiteuse

**CHOCOLATERIE CONFISERIE 21519**

TG	PÂTISSERIE 21528
EP	chocolaterie ; confiserie ; confiture ; confiturerie ; nougat ; pâte amande
EP métier	chocolatier ; chocolatière ; confiseur ; confiseuse ; confiturier ; confiturière

**CIDRE 21512**

TG	BOISSON 21532
EP	cidrerie
EP métier	cidrier ; cidrière

**COMMERCIALISATION AGROALIMENTAIRE 21551**

TG	AGROALIMENTAIRE 21554
TS	• COMMERCIALISATION VIN SPIRITUEUX 21540
TA	COMMERCIALISATION AGRICOLE 21084 TRANSPORT FRIGORIFIQUE 31808 VENTE PRODUIT ALIMENTAIRE 34525 VENTE PRODUIT LAITIER 34516
EP	exportation agroalimentaire
NA	Employé pour les formations des cadres commerciaux en agroalimentaire. Pour les techniques de distribution, se reporter au champ sémantique COMMERCE 34554.

**COMMERCIALISATION VIN SPIRITUEUX 21540**

TG	COMMERCIALISATION AGROALIMENTAIRE 21551
TA	ŒNOTOURISME 42696 VENTE VIN SPIRITUEUX 34513 VITICULTURE 21053
NA	Employé pour les formations destinées aux commerciaux. Pour les formations aux techniques de distribution des vins et spiritueux, employer VENTE VIN SPIRITUEUX 34513.

**CONDITIONNEMENT AGROALIMENTAIRE 21575**

TG	AGROALIMENTAIRE 21554
TA	CONDITIONNEMENT EMBALLAGE 31752 MISE EN BOUTEILLE 31740 VENTE PRODUIT ALIMENTAIRE 34525
EP	emballage agroalimentaire ; étiquetage agroalimentaire

EP métier	agent conditionnement agroalimentaire ; agente conditionnement agroalimentaire ; chef station conditionnement agroalimentaire ; cheffe station conditionnement agroalimentaire
-----------	--

**CONSERVATION ALIMENTAIRE 21573**

TG	AGROALIMENTAIRE 21554
TS	• CONSERVE 21592 • CUISSON SOUS VIDE 21580 • IONISATION 21591 • LYOPHILISATION 21593 • SALAISON 21585 • STÉRILISATION PASTEURISATION 21595 • SURGÉLATION CONGÉLATION 21594
TA	CUISINE 42752
EP	cuisson ; fumage
NA	Employé pour les formations générales aux méthodes de conservation alimentaire.

**CONSERVE 21592**

TG	CONSERVATION ALIMENTAIRE 21573
EP	appertisation ; autoclave industrie agroalimentaire ; conserverie
EP métier	autoclaviste industrie agroalimentaire
Déf.	Méthode de préservation des aliments qui consiste à les mettre dans des contenants hermétiques (boîtes métalliques, bocaux) que l'on chauffe ensuite pour détruire les micro-organismes contaminants.

**CORPS GRAS 21515**

TG	AGROALIMENTAIRE 21554
EP	huile alimentaire ; margarine
NA	Employé pour les formations destinées aux professionnels des industries de l'agroalimentaire productrices ou utilisatrices des corps gras ou de leurs dérivés.

**CUISSON SOUS VIDE 21580**

TG	CONSERVATION ALIMENTAIRE 21573
TA	TECHNIQUE VIDE 23534
NA	Employé uniquement pour les formations aux techniques de fabrication des plats cuisinés sous vide. Pour les formations destinées aux cuisiniers (utilisation de ces plats), employer NÉOCUISINE 42791.

**DÉGUSTATION VIN 21511**

TG	VINIFICATION ŒNOLOGIE 21510
TA	SOMMELLERIE 42739
EP	connaissance du vin
NA	Employé pour les formations à la connaissance des vins. Ne pas confondre avec SOMMELLERIE 42739.

**ÉPICERIE 21517**

TG	AGROALIMENTAIRE 21554
EP métier	épiciier ; épicière
Déf.	Ensemble des denrées de consommation courante qui peuvent être stockées.

**FOIE GRAS 21579**

TG	VOLAILLERIE 21578
TA	ÉLEVAGE PALMIPÈDE GRAS 21069

**FORMATION FORMATEUR AGROALIMENTAIRE 21542**

TG	AGROALIMENTAIRE 21554
TA	FORMATION FORMATEUR SPÉCIALISÉ 44587
EP	formation formateur conservation ; formation formateur hygiène agroalimentaire ; formation formateur qualité agroalimentaire ; formation formateur sécurité agroalimentaire ; formation formatrice conservation ; formation formatrice hygiène agroalimentaire ; formation formatrice qualité agroalimentaire ; formation formatrice sécurité agroalimentaire

**FROMAGE 21504**

TG	INDUSTRIE LAITIÈRE 21524
TA	VENTE PRODUIT LAITIER 34516
EP	affinage fromage
EP métier	fromager ; fromagère
NA	Employé pour les formations à la fabrication des fromages. Pour leur distribution, employer VENTE PRODUIT LAITIER 34516.

**GLACERIE 21529**

TG	PÂTISSERIE 21528
EP	crème glacée ; glace ; sorbet
EP métier	glacier
Déf.	Confection des glaces, sorbets, gâteaux glacés.

**INDUSTRIE LAITIÈRE 21524**

TG	AGROALIMENTAIRE 21554
TS	• BEURRE 21503 • FROMAGE 21504
TA	VENTE PRODUIT LAITIER 34516 ÉLEVAGE LAITIER 21085
EP	lait ; laiterie ; produit laitier

**INDUSTRIE SUCRIÈRE 21527**

TG	AGROALIMENTAIRE 21554
EP	sucré
NA	Pour les formations au travail du sucre employer CHOCOLATERIE CONFISERIE 21519.

**INGRÉDIENT ARÔME ALIMENTAIRE 21505**

TG	AGROALIMENTAIRE 21554
TA	COLORANT 22879 COLORIMÉTRIE 11413
EP	additif alimentaire ; antioxydant ; aromatique alimentaire ; colorant alimentaire ; conservateur alimentaire ; exhausteur goût ; gélifiant ; ingrédient alimentaire ; régulateur pH ; stabilisant ; texturant alimentaire ; édulcorant ; émulsifiant ; épaississant

**IONISATION 21591**

TG	CONSERVATION ALIMENTAIRE 21573
Déf.	Conservation des produits alimentaires par irradiation, faisant intervenir des rayons ionisants.

**LABORATOIRE ANALYSE AGROALIMENTAIRE 21543**

TG	AGROALIMENTAIRE 21554
TS	• ANALYSE SENSORIELLE AGROALIMENTAIRE 21560
TA	MICROBIOLOGIE 12026 QUALITÉ LABORATOIRE 12065
EP	analyse microbiologique alimentaire ; biochimie alimentaire ; chimie agroalimentaire ; contrôle laboratoire agroalimentaire ; contrôle qualité laboratoire analyse agroalimentaire ; formulation plat cuisiné ; microbiologie alimentaire ; norme ISO 17025
NA	Employé pour les formations aux techniques d'analyse pratiquées dans les laboratoires du secteur agroalimentaire, ainsi que pour les formations à la gestion du contrôle qualité.

**LYOPHILISATION 21593**

TG	CONSERVATION ALIMENTAIRE 21573
EP	cryodessiccation ; dessiccation
Déf.	Procédé industriel, aussi appelé séchage à froid, qui consiste à retirer l'eau contenue dans un aliment afin de le rendre stable à la température ambiante et ainsi de faciliter sa conservation.

**MÉTHODE HACCP 21546**

TG	PLAN MAÎTRISE SANITAIRE 21574
EP	ARMPC ; analyse risques maîtrise points critiques ; hazard analysis critical control point
Déf.	Méthode d'identification, de localisation, d'évaluation et de maîtrise des risques potentiels de détérioration de la qualité microbiologique des denrées dans la chaîne alimentaire.

**NORME RÉFÉRENTIEL AGROALIMENTAIRE 21569**

TG	QUALITÉ SÉCURITÉ AGROALIMENTAIRE 21570
TA	CERTIFICATION LABELLISATION QUALITÉ 31448 NORME QUALITÉ 31449
EP	SMSA ; SMSDA ; certification agroalimentaire ; norme ISO 22000 ; norme ISO 9001 agroalimentaire ; norme qualité alimentaire ; norme sécurité alimentaire ; référentiel BRC ; référentiel British Retail Consortium ; référentiel GMP ; référentiel Good Manufacturing Practices ; référentiel IFS ; référentiel international Food Standard ; référentiel sécurité alimentaire ; système management sécurité aliment ; système management sécurité denrée alimentaire
NA	Employé pour les formations à la connaissance des normes et référentiels en vue de la mise en place d'un système qualité/sécurité des aliments, de la planification d'une démarche de certification.

**NUTRITION ANIMALE 21558**

TG	AGROALIMENTAIRE 21554
TA	PRODUCTION FOURRAGÈRE 21025 ÉLEVAGE 21056
EP	alimentation animaux ; alimentation bétail
NA	Employé pour les formations à la production industrielle de produits alimentaires pour les animaux.



**OVOPRODUIT 21523**

TG	AGROALIMENTAIRE 21554
EP	œuf
Déf.	Produits obtenus à partir de l'œuf, de ses différents composants ou de leur mélange, après élimination de la coquille et des membranes, et qui sont destinés à la consommation humaine.
NA	Pour les formations à la cuisine ou l'utilisation des œufs en cuisine, employer SPÉCIALISATION CUISINE 42742.

**PÂTISSERIE 21528**

TG	AGROALIMENTAIRE 21554
TS	• CHOCOLATERIE CONFISERIE 21519 • GLACERIE 21529 • SPÉCIALISATION PÂTISSERIE 21508
TA	CUISINE DESSERT 42710
EP	biscuiterie
EP métier	pâtissier ; pâtissière
NA	Employé pour les formations à la pâtisserie proprement dite, la confiserie, la chocolaterie et la glacerie (formations de pâtissier confiseur chocolatier glacier). Pour les formations spécifiques à la confiserie, la chocolaterie ou la glacerie, employer le terme spécifique correspondant. Pour la pâtisserie de restaurant, employer CUISINE DESSERT 42710.

**PLAN MAÎTRISE SANITAIRE 21574**

TG	QUALITÉ SÉCURITÉ AGROALIMENTAIRE 21570
TS	• BONNES PRATIQUES HYGIÈNE AGROALIMENTAIRE 21547 • MÉTHODE HACCP 21546 • TRAÇABILITÉ AGROALIMENTAIRE 21581
EP	PMS ; agrément sanitaire
Déf.	Ensemble de documents permettant à toute entreprise manipulant des denrées alimentaires de respecter la réglementation, notamment celle dite du "Paquet hygiène". Le PMS comprend les éléments nécessaires à la mise en place de bonnes pratiques d'hygiène, plan HACCP, système de traçabilité et gestion des produits non conformes.
NA	Employé pour les formations concernant toutes les composantes du PMS. Pour les formations à l'une ou l'autre de ces composantes, employer les descripteurs spécifiques. Pour le Paquet hygiène, employer RÉGLEMENTATION HYGIÈNE AGROALIMENTAIRE 21572.

**PRODUIT DIÉTÉTIQUE 21516**

TG	AGROALIMENTAIRE 21554
TA	DIÉTÉTIQUE 43440
EP	produit biologique
NA	Employé pour les formations à la fabrication des produits alimentaires allégés, complets, riches en fibres.

**QUALITÉ SÉCURITÉ AGROALIMENTAIRE 21570**

TG	AGROALIMENTAIRE 21554
TS	• AUDIT QUALITÉ SÉCURITÉ AGROALIMENTAIRE 21568 • NORME RÉFÉRENTIEL AGROALIMENTAIRE 21569 • PLAN MAÎTRISE SANITAIRE 21574

• RÉGLEMENTATION HYGIÈNE  
AGROALIMENTAIRE 21572

TA	ENTRETIEN CUISINE 42780 HYGIÈNE HOSPITALIÈRE 43403 HYGIÈNE SÉCURITÉ HÔTEL RESTAURANT 42793 HYGIÈNE TRAVAIL 42879 MICROBIOLOGIE 12026 QUALITÉ CHIMIE 11547
EP	assurance qualité agroalimentaire ; qualité alimentaire
NA	Pour les formations axées sur l'hygiène agroalimentaire, employer BONNES PRATIQUES HYGIÈNE AGROALIMENTAIRE 21547.

**RÉGLEMENTATION HYGIÈNE AGROALIMENTAIRE 21572**

TG	QUALITÉ SÉCURITÉ AGROALIMENTAIRE 21570
TA	ENTRETIEN CUISINE 42780 HYGIÈNE HOSPITALIÈRE 43403 HYGIÈNE SÉCURITÉ HÔTEL RESTAURANT 42793
EP	législation hygiène agroalimentaire ; paquet hygiène
NA	Employé pour les formations à la connaissance et l'application des réglementations en vigueur dans l'agroalimentaire, notamment celles concernant le "Paquet hygiène".

**SALAIION 21585**

TG	CONSERVATION ALIMENTAIRE 21573
EP	salage
EP métier	opérateur transformation viande ; opératrice transformation viande ; salaisonier ; salaisonnière
Déf.	Opération consistant à saler une denrée alimentaire pour faciliter sa conservation.

**SPÉCIALISATION BOULANGERIE 21539**

TG	BOULANGERIE 21538
EP métier	boulangier ; boulangère
NA	Employé pour les formations à la réalisation de pains spéciaux, décorés, de viennoiseries spéciales, etc.

**SPÉCIALISATION PÂTISSERIE 21508**

TG	PÂTISSERIE 21528
TA	CUISINE DESSERT 42710
EP métier	pâtissier ; pâtissière
NA	Employé pour les formations abordant une ou plusieurs spécialités pâtisseries (petits fours, beignets, tartes, etc.). Pour la pâtisserie de restaurant, employer CUISINE DESSERT 42710.

**SPIRITUEUX 21501**

TG	BOISSON 21532
TA	DISTILLATION INDUSTRIELLE 11503 VENTE VIN SPIRITUEUX 34513
NA	Employé pour les formations aux techniques de fabrication des spiritueux. Pour les formations à leur commercialisation, employer VENTE VIN SPIRITUEUX 34513.



**STÉRILISATION PASTEURISATION 21595**

TG	CONSERVATION ALIMENTAIRE 21573
Déf.	Opération consistant à détruire tous les micro-organismes dans un aliment, de façon à éviter la transmission de germes pathogènes et le développement d'altérations.

**SURGÉLATION CONGÉLATION 21594**

TG	CONSERVATION ALIMENTAIRE 21573
TA	FROID COMMERCIAL 22604
EP	congélation ; conservation par froid ; surgelé congelé
Déf.	La congélation est un procédé de conservation des produits alimentaires par abaissement de la température entre -15 et -20° qui provoque la transformation en glace de l'eau qu'ils contiennent. La surgélation est une congélation ultra-rapide.
NA	Employé pour les formations portant aussi bien sur les techniques du froid en conservation des produits que sur les techniques de fabrication des plats surgelés. Pour les formations destinées aux cuisiniers (utilisation de ces plats), employer NÉOCUISINE 42791.

**TRAÇABILITÉ AGROALIMENTAIRE 21581**

TG	PLAN MAÎTRISE SANITAIRE 21574
EP	gestion produit agroalimentaire non conforme ; rappel produit agroalimentaire non conforme ; retrait produit agroalimentaire non conforme
Déf.	Capacité à retracer, à travers toutes les étapes de la production, de la transformation et de la distribution, le cheminement d'une denrée alimentaire, d'un aliment pour animaux, d'un animal producteur de denrées alimentaires.

**TRAITEUR 21576**

TG	AGROALIMENTAIRE 21554
TA	BUFFET 42749 CUISINE 42752
NA	Employé pour les formations à l'ensemble des techniques du métier. Pour les formations abordant une technique particulière ou une spécialité culinaire, employer SPÉCIALISATION CUISINE 42742 ou l'un de ses spécifiques. Pour la préparation des buffets, employer BUFFET 42749.

**TRANSFORMATION CÉRÉALE 21549**

TG	AGROALIMENTAIRE 21554
TA	GRANDE CULTURE 21022 SILO 31711
EP	farine ; industrie céréalière ; maïserie ; meunerie ; minoterie ; rizerie ; semoulerie
EP métier	meunier ; meunière
NA	Employé pour les formations aux techniques de transformation des céréales avant la fabrication des produits.

**TRANSFORMATION PRODUITS DE LA MER 21567**

TG	AGROALIMENTAIRE 21554
TA	CUISINE POISSON 42712 MAREYAGE 21376 PÊCHE AQUACULTURE 21354 VENTE PRODUIT MER 34506

EP	filetage poisson
EP métier	préparateur produits de la pêche ; préparatrice produits de la pêche
NA	Employé pour les formations au travail sur le poisson avant la cuisine proprement dite. Pour celle-ci, employer CUISINE POISSON 42712.

**TRIPERIE 21597**

TG	VIANDE 21577
EP	abats ; boyauderie
EP métier	boucher-tripier ; bouchère-tripière ; boyaudier ; boyaudière

**VIANDE 21577**

TG	AGROALIMENTAIRE 21554
TS	• ABATTAGE 21598 • BOUCHERIE 21599 • CHARCUTERIE 21589 • TRIPERIE 21597 • VOLAILLERIE 21578
TA	CUISINE VIANDE 42740 VENTE PRODUIT CARNÉ 34505 ÉLEVAGE 21056
EP métier	préparateur produit carné ; préparatrice produit carné
NA	Employé pour les formations destinées aux professionnels des entreprises amont et de premières transformations de la viande. Employer si possible un descripteur plus précis. Pour la cuisine de la viande, employer CUISINE VIANDE 42740.

**VINIFICATION ŒNOLOGIE 21510**

TG	BOISSON 21532
TS	• DÉGUSTATION VIN 21511
TA	ŒNOTOURISME 42696 SOMMELLERIE 42739 VITICULTURE 21053
EP	œnologie
EP métier	agent de chai ; agente de chai ; cuviste ; maître de chai ; maîtresse de chai ; œnologue
Déf.	Etude des vins, des techniques de vinification et de conservation.
NA	Employé pour les formations destinées aux œnologues professionnels. Également employé pour les formations des professionnels intervenant dans la production du vin. Pour les formations à sa commercialisation, employer VENTE VIN SPIRITUEUX 34513.

**VOLAILLERIE 21578**

TG	VIANDE 21577
TS	• FOIE GRAS 21579
TA	AVICULTURE 21058
EP métier	volailleur ; volaillière
NA	Employé pour les formations à la préparation des volailles. Pour leur cuisine proprement dite, employer CUISINE VIANDE 42740.