

Financement

Formation professionnelle continue
Habilitation de service public (PRF
HSP)

N° de marché : 2023P041S02105

Organisme responsable et contact

CMAR NOUVELLE-AQUITAINE -
SIÈGE
AURELIA LACROIX - ANNABELLE
AUSSURIN
05.49.38.10.89
ao.greta@ac-poitiers.fr

Accès à la formation**Publics visés :**

Demandeur d'emploi
Jeune de moins de 26 ans
Personne handicapée
Salaré(e)
Actif(ve) non salarié(e)

Sélection :

Inscription directe ou par un conseiller
en insertion professionnelle
Information collective

Niveau d'entrée requis :

Non renseigné

Conditions d'accès :

Accès sans sélection sur prescription ou auto
positionnement.

Prérequis pédagogiques :

-

Contrat de
professionnalisation
possible ?

Non

Objectif de la formation

Permettre d'obtenir un premier niveau de qualification.

Contenu et modalités d'organisation

ORGANISER, PREPARER - Organiser la réception des produitsPréparer les zones de stockagePréparer le matériel et les outils de contrôlePréparer et organiser son poste de travailIdentifier l'ordre des opérations et mettre en place la matière d'oeuvreChoisir et mettre en place l'outillage et le matériel adaptéEntretien et mettre en état les couteaux et autres outils tranchantsAppliquer les règles d'hygiène et de sécuritéPréparer les produitsPréparer les matérielsParticiper à l'organisation de l'espace de ventePréparer le matériel nécessaire à la ventePréparer les supports publicitaire - 56 h**REALISER** - Réceptionner les produits livrés peser, compter.Stocker les produits et suivre les stocks : ranger les aires de réception et de stockage accrocher, protéger, conditionner.Approvisionner et ranger son poste de travail.Effectuer les opérations techniques de transformation des viandes et produits tripiers : mettre en oeuvre des techniques de préparation, de transformation et de finition.Nettoyer, désinfecter les matériels et l'outillage, les locaux.Réaliser certaines opérations de la vente : participer à l'approvisionnement des vitrines, peser, emballer. - 114 h**CONTROLER, APPRECIER** - Vérifier les produitsContrôler l'état du conditionnement, la température et les dates de péremption, le poids et / ou le nombre de produits.Vérifier la présentation des produits et l'étiquetage.Apprécier le fonctionnement des appareils et dispositifs de sécurité alimentaireVérifier la constance des maintiens en température et l'hygrométrie de la chambre froide et en vitrine. - 55 h**COMMUNIQUER** - Participer au service de la clientèleAccueillir le clientIdentifier les besoins du client, renseigner, proposerEnregistrer une commandePrendre congéEchanger, dialoguer avec l'équipe de travailCommuniquer avec la hiérarchie et l'ensemble de l'équipe. - 60 h**FRANCAIS** - Communiquer : écouter, dialoguer et s'exprimer - Reformuler, à l'écrit et à l'oral, un message lu ou entendu - Évaluer sa production orale ou écrite en vue de l'améliorer - Lire, comprendre et présenter des textes documentaires ou fictionnels, des oeuvres littéraires et artistiques - Rendre compte, à l'oral ou à l'écrit, d'une expérience en lien avec le métier - 24 h**HISTOIRE**

...

Durées de la formation

Parcours de formation personnalisable ? **Oui** Type de parcours **Mixte**

Validation(s) Visée(s)

CAP boucher - Niveau 3 : CAP, BEP (Niveau 3 européen)

Et après ?**Suite de parcours**

Non renseigné

Calendrier des sessions

Numéro Carif	Dates de formation	Ville	Organisme de formation	Type d'entrée	CPF	Modalités
00463149	du 01/02/2024 au 31/12/2027	(86)	CMAR NOUVELLE- AQUITAINE - SIÈGE		Non éligible	
00462126	prochain point d'entrée : 10/10/2024	(79)	CMAR NOUVELLE- AQUITAINE - SIÈGE		Non éligible	