

Financement



Formation professionnelle continue
Habilitation de service public (PRF HSP)

N° de marché : 2023P041S02105

Organisme responsable et contact

CMA NA
Adélaïde MARTIN
05.49.88.22.66
commercial.greta.agence-poitiers@ac-poitiers.fr

Accès à la formation

Publics visés :

Demandeur d'emploi
Jeune de moins de 26 ans
Personne handicapée
Salarié(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'œuvreChoisir 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 œuvres littéraires et artistiques - Rendre compte, à l'oral ou à l'écrit, d'une expérience en lien avec le métier - 24 h**HISTOIRE**

...

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
00462126	pas de point d'entrée à venir de programmé	Niort (79)	CMA NA	Non éligible		
00463149	pas de point d'entrée à venir de programmé	Saint-Benoît (86)	CMA NA	Non éligible		