

Boucher, Bouchère (CAP)**Financement**

Formation professionnelle continue
Habilitation de service public (PRF HSP)

N° de marché : 2023P041S02105

Organisme responsable et contact

CMA NA
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
Salarie(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 produits Préparer les zones de stockage Préparer le matériel et les outils de contrôle Préparer et organiser son poste de travail Identifier l'ordre des opérations et mettre en place la matière d'oeuvre Choisir et mettre en place l'outillage et le matériel adapté Entretien et mettre en état les couteaux et autres outils tranchants Appliquer les règles d'hygiène et de sécurité Préparer les produits Préparer les matériels Participer à l'organisation de l'espace de vente Préparer le matériel nécessaire à la vente Préparer 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 produits Contrôler 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 alimentaire Vérifier la constance des maintiens en température et l'hygrométrie de la chambre froide et en vitrine. - 55 h **COMMUNIQUER** - Participer au service de la clientèle Accueillir le client Identifier les besoins du client, renseigner, proposer Enregistrer une commande Prendre congé Echanger, dialoguer avec l'équipe de travail Communiquer 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**

...
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	