Boucher, Bouchère (CAP)

Financement



Formation professionnelle continue Habilitation de service public (PRF HSP)

N° de marché :2023P042S02105

Organisme responsable et contact

GRETA DU LIMOUSIN Jean-Yves ESTOUP

06.30.34.65.67 jean-yves.estoup@ac-limoges.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

Intégration - Entrée en formationPrésentation de l'équipe pédagogique et administrativeVisite des locaux de formation (salles et plateaux techniques)Intégration au groupeFormalisation du parcours de formationInstruction du dossier et sécurisation administrativeExplicitation du calendrier de l'alternance et de l'emploi du temps de formationLecture et explication du Règlement Intérieur - 3 hPrésentation du métier - Présentation des métiers de la boucherieIntervention d'un professionnel / témoignage d'anciens stagiaires - 7 hLes modalités de certification-Présentation des modalités de certificationLe référentiel de formation et de certification CAP Boucher BouchèreLe calendrier prévisionnel des épreuves - 4 hDiagnostic - Positionnements - Positionnements écritsPositionnements pratiquesEntretien individuel exploratoire de confirmation de projetBilan - exploitation des positionnements Synthèse et proposition de parcoursSignature du Contrat Pédagogique - 21 hBloc 1 EP1 Approvisionnement, organisation et transformation des viandes - Organiser la réception des produits Contrôler et réceptionner les produits livrésEntreposer les produits et suivre les stocksPréparer et ordonner son poste de travail en fonction de la production à effectuerEffectuer des coupes de gros avec os Mettre en oeuvre les techniques de finition - 137 hBloc 2 EP2 Préparation à la commercialisationpprovisionnement, organisation et transformation des viandes - Élaborer des préparations de viandes crues dans le respect des fiches techniques et des règles d'hygiène en vigueur Gérer les produits en cours d'élaboration et finis Valoriser les viandes et produits préparésIdentifier les viandes et produits préparés Appliquer les règles de sécurité dilmentaireNettoyer et désinfecter l'environnement de travail (ontrôler l'hygiène et la sécurité de l'environnement de travail et du matériel -110 hFrançais - Histoire-Géographie - Enseignement Moral et Civique - FRANCAIS Entrer dans l'échange oral : écouter, réagir, s'exprimer Entrer dans l'échange écrit : lire,

Mixte

Parcours de formation personnalisable ? Oui Type de parcours

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
00462208 p	pas de point d'entrée venir de programmé	LIMOGES (87)	CMA NA		Non éligible	FPC
00462135 p	pas de point d'entrée venir de programmé	Tulle (19)	EIMCL 13 VENTS		Non éligible	FPC