

Boucher, Bouchère (CAP)**Financement**

Formation professionnelle continue
Habilitation de service public (PRF HSP)

N° de marché : 2023P040S02105

Organisme responsable et contact

FARE 16
PERROT Angéline
05.45.31.59.17
accueil.fare16@cneap.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

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

APPROVISIONNEMENT ET STOCKAGE - - Organiser la réception des produits- Contrôler et réceptionner les produits livrés- Entreposer les produits et suivre les stocks - 15 h
ORGANISATION ET TRANSFORMATION DES VIANDES - - Préparer et ordonner son poste de travail- Effectuer des coupes de gros avec os- Mettre en oeuvre les techniques fondamentales de transformation des viandes- Mettre en oeuvre les techniques de finition - 123 h
PREPARATION A LA COMMERCIALISATION - - Elaborer 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 préparés - 148 h
SECURITE ET ENTRETIEN - - Identifier les viandes et produits préparés- Appliquer les règles de sécurité alimentaire- Nettoyer et désinfecter l'environnement de travail- Contrôler l'hygiène et la sécurité de l'environnement de travail et du matériel - 72 h
PSE - - L'individu et sa santé - L'individu consommateur - L'individu dans son parcours professionnel - L'individu dans son environnement professionnel - 24 h
FRANCAIS - - Entrer dans l'échange oral : écouter, réagir, s'exprimer - Entrer dans l'échange écrit : lire, analyser, écrire - Devenir un lecteur compétent et critique - Confronter des savoirs et des valeurs pour construire son identité culturelle - 21 h
HISTOIRE-GEOGRAPHIE/ ENSEIGNEMENT MORAL ET CIVIQUE - - Appréhender la diversité des sociétés et la richesse des cultures - Repérer la situation étudiée dans le temps et dans l'espace - Relever, classer et hiérarchiser les informations contenues dans un document selon des critères donnés Acquérir une démarche citoyenne à partir de son environnement quotidien - 21 h
MATHÉMATIQUES/ SCIENCES PHYSIQUES ET CHIMIE - - Rechercher, extraire et organiser l'information. - Proposer, choisir, exécuter une méthode de résolution ou un protocole opératoire en respectant les règles de sécurité. - Expérimenter. - Critiquer un résultat, argumenter. - Rendre compte d'une démarche, d'un résultat, à l'oral ou à l'écrit. - 42 h
ANGLAIS - - Compréhension orale - Expression orale en continu - Interaction orale - Compréhension de l'écrit - Expression écrite - Niveau A2

...
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
00462204	prochain point d'entrée : 01/09/2025	Lagord (17)	CMA NA		Non éligible	FFC