Charcutier traiteur, Charcutière traiteuse (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 boulangerieIntervention d'un professionnel / témoignage d'anciens stagiaires - 7 hLes modalités de certification - Présentation des modalités de certificationLe référentiel de formation et de certification CAP Charcutier traiteur, Charcutière traiteuseLe calendrier prévisionnel des épreuves - 4 hDiagnostic - Positionnement - Positionnements écritsPositionnements pratiquesEntretien individuel exploratoire de confirmation de projetBilan - exploitation des positionnementsSynthèse et proposition de parcoursSignature du Contrat Pédagogique - 21 hBloc 1 EP1 Approvisionnement, organisation et environnement professionnel - Approvisionner Produire et réaliser Commercialiser et vendre Contrôler la qualité - 200 hBloc 2 EP2 Technologie - Arts Appliqués - Acquérir les compétences et connaissances dans les domaines de la technologie générale, des matières premières et la technologie professionnelle - 149 hBloc 3 EP3 Sciences appliquées à l'alimentation, à l'hygiène et aux équipements - 40 hFrançais - Histoire-Géographie - Enseignement Moral et Civique - FRANCAISEntrer 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. HISTOIRE - GEOGRAPHIE-EMCAppréhender 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

Parcours de formation personnalisable ?

Oui

Type de parcours

Mixte

Validation(s) Visée(s)

CAP charcutier-traiteur - 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
00471009	pas de point d'entrée à venir de programmé	Tulle (19)	EIMCL 13 VENTS		Non éligible	FPC
00462207	pas de point d'entrée à venir de programmé	Limoges (87)	CMA NA		Non éligible	FPC