Ref. formation 202404234334

Charcutier traiteur, Charcutière traiteuse (CAP)

Financement

Formation professionnelle continue
Habilitation de service public (PRF HSP)

N° de marché :2023P043S02105

Organisme responsable et contact

GRETA CFA AQUITAINE
LEMETEIL Corinne
06.30.52.50.16
corinne.lemeteil@greta-cfa-aquitaine.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

Positionnement et définition du parcours individualisé - "Intégration au groupe et à la formationS'approprier les objectifs de la formation et repérer son futur environnement professionnelPhase de positionnements-diagnostic : tests écrits et pratiques (SAS)Bilan + entretiens individuels de synthèse et contractualisation pédagogiqueAppropriation de la plateforme MS O365 + FOAD (modules complémentaires)" - 21 hPratique professionnelle - "Approvisionner : Réceptionner ; stocker les marchandises et les Contrôler Produire et réaliser : Mettre en place son poste de travail ; Travailler les viandes et poissons crus ; Réaliser des fabrications charcutières et traiteurs ; Refroidir les produits ; Conditionner et présenterCommercialiser et vendre Contrôler la qualité Repérer les défauts sur les produits ; Signaler les anomalies" - 272 hTechnologie et arts appliqués - "Utiliser les matières premières (viandes, matières premières complémentaires)Mettre en oeuvre les techniques et fabricationsDécorer les bordures et surfaces des productions" - 102 hGestion appliquée - "Réceptionner et stocker les marchandises d'une livraisonContrôler la conformité quantitative et qualitative lors de l'approvisionnementRendre compte des non conformités des produits réceptionnésEffectuer le suivi des produits stockésTransmettre un argumentaire sur le produit au personnel de venteUtiliser un langage approprié à la situationMesurer le coût des produits fabriqués Traiter simplement des documents comptablesIdentifier les élements de base de la législation du travail, des institutions et des relations professionnelles" - 34 hSciences appliquée - "Différencier les constituants des aliments et leurs qualités nutritionnelles et utiliser ses connaissances dans la réalisation de ses productionsAppliquer les mesures d'hygiène, de santé, de sécurité des salariés, des locaux et de sécurité alimentaire Entretenir le matérielMettre en oeuvre les règles relative à la prévention en entrepriseRespecter les directives de la démarche environnementale" - 34 hPSE - "Appliquer une méthode d'analyse d'une situation de la vie professionnelle ou quotidienne et d'une documentationMettre en relation un

…

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
00462269	pas de point d'entrée à venir de programmé	BOULAZAC (24)	CMA FORMATION BOULAZAC		Non éligible	FPC
00471475	pas de point d'entrée à venir de programmé	Agen (47)	CMA NA		Non éligible	FPC