## Charcutier traiteur, Charcutière traiteuse (CAP)

#### **Financement**



Formation professionnelle continue Habilitation de service public (PRF HSP)

N° de marché :2023P044S02105

Organisme responsable et contact

AFEC AQUITAINE Fagotto Valérie 05.57.35.44.53 valerie.fagotto@afec.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

ACCUEIL ET POSITIONNEMENT - INDIVIDUALISATION DU PARCOURS - Accueil des participants : présentation de l'organisme de formation, des équipes, des locaux /présentation de l'action, ses objectifs, son organisation /Présentation des acteurs sociaux économiques de l'action Positionnement : Évaluation de la connaissance de la restauration, des aptitudes, des compétences et connaissances. Évaluation du style d'apprentissage Compilation de l'ensemble des éléments évalués précédemment / Formalisation et mise en oeuvre du parcours individualisé à partir des pistes de travaux identifiés Dynamique de groupe / Présentation modalités de certification - 28 hMODULE TRANSVERSAL : ACCOMPAGNEMENT SOCIO PROFESSIONNEL - Identification de ses capacités, compétences, aptitudes et potentiel développés dans le cadre professionnel ET extra-professionnel. Optimiser son image Organisation personnelle : Gestion du temps / du budget / des priorités Développer ses capacités à résoudre un problème, à définir des objectifs Travail sur la mobilité géographique //dentifier les lieux ressources et les aides à la mobilité existantes Sensibilisation à la gestion de conflits et à la communication non-violente Gestion des émotions et du stress / Comprendre le stress, ses causes et conséquences - FORMATION SPÉCIFQUE EN MATIÈRE D'HYGIÈNE ALIMENTAIRE ADAPTÉE À L'ACTIVITÉ DES ÉTABLISSEMENTS DE RESTAURATION COMMERCIALE - La réglementation européenne /Application des consignes du PMS et du GPBH Les principes de la démarche HACCP Les risques alimentaires (les 5 M) /Protocole et action correctives pour réduire les risques sanitaires /Approvisionnement : gestion stock, contrôles de conformité, stockage, bio décontamination des denrées très périssables - 14 hFrançais - - Connaître les champs lexicaux, le langage poétique, la chanson - Savoir argumenter, défendre une opinion ou une cause - Etre capable de rédiger une lettre, faire le récit d'un évènement, construire une histoire - Maîtriser le Français dans un contexte professionnel

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

 00462271
 pas de point d'entrée à venir de programmé
 Bordeaux (33)
 CMA NA
 Non éligible
 FPC