

Boucher, Bouchère (CAP)**Financement**

Formation professionnelle continue
Habilitation de service public (PRF HSP)

N° de marché : 2023P045S02105

Organisme responsable et contact

GRETA CFA AQUITAINE

Claude BULHE

06.72.93.58.43

claude.bulhe@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

Pratique Professionnelle - Organiser, réceptionner, vérifier, stocker les produits livrés. Appliquer les règles d'hygiène et de sécurité liées à l'activité. Organiser son travail, préparer le poste de travail ainsi que l'outillage. Préparer les viandes (coupe, désossage, séparation, parage, épluchage, tranchage, ficelage). Habillage de volailles et préparation des produits tripiers conformément à la réglementation et aux usages de la profession. Participer à l'organisation de l'espace de vente, vérifier l'état des produits, effectuer des opérations de vente, participer au service de la clientèle. - 154 h Technologie - La filière viande Les équipements, matériels et outillages Les produits et leurs transformations La commercialisation - La communication - 44 h CEEJS (Eco-Gestion) - Initiation à la connaissance de l'entreprise et éléments comptables Initiation économique Initiation juridique et sociale - 22 h Sciences appliquées - Les constituants des aliments Étude nutritionnelle des produits carnés (viandes et abats) Nutrition Hygiène et prévention Alimentation en énergie électrique Alimentation en eau froide Équipements spécifiques des locaux professionnels Aménagements spécifiques des locaux professionnels Entretien des locaux et du matériel - 44 h Prévention Santé Environnement - L'individu responsable de son capital santé Thématique L'individu responsable dans son environnement Thématique L'individu dans son milieu professionnel, impliqué dans la prévention des risques Thématique L'individu consommateur averti - 22 h SENSIBILISATION aux enjeux du développement durable Néo Terra - Niv1 - Rappel historique : du développement durable aux transitions énergétique, écologique et sociétale. Évaluer sa propre empreinte écologique / prendre conscience de son propre impact (quiz, impactco2.fr, fresque du climat...) Définir les points de progrès individuels et collectifs applicables dans la vie quotidienne, en formation et dans le milieu professionnel (Intervention d'acteurs locaux type ressourcerie, SIVOM, association de facilitation des mobilités douces, ...) - 14 h SENSIBILISATION aux enjeux des valeurs de la République... - APPREHENDER Recontextualisation du principe de laïcité. Présentation :

...

Durées de la formation

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
00462723	du 01/02/2024 au 31/12/2027	(40)	CMAR NOUVELLE-AQUITAINE - SIÈGE		Non éligible	
00463407	du 01/02/2024 au 31/12/2027	(64)	CMAR NOUVELLE-AQUITAINE - SIÈGE		Non éligible	