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 tripier 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 hTechnologie - La filière viandeLes équipements, matériels et outillagesLes produits et leurs transformationsLa commercialisation - La communication - 44 hCEEJS (Eco-Gestion) - Initiation à la connaissance de l'entreprise et éléments comptables Initiation économique Initiation juridique et sociale - 22 hSciences appliquées - Les constituants des alimentsÉtude nutritionnelle des produits carnés (viandes et abatsNutrition 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 hPrévention Santé Environnement - L'individu responsable de son capital santé ThématiqueL'individu responsable dans son environnement ThématiqueL'individu dans son milieu professionnel, impliqué dans la prévention des risques ThématiqueL'individu consommateur averti - 22 hSENSIBILISATION aux enjeux du développement durable Néo Terra - Niv1 - Rappel historique : du développement durable aux transitions énergétique, écologique et sociétale. Evaluer 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 facilitati

Mixte

...

Parcours de formation personnalisable ? Oui Type de parcours

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	pas de point d'entrée à venir de programmé	Mont-de- Marsan (40)	CMA NA		Non éligible	FPC
00463407	pas de point d'entrée à venir de programmé	Pau (64)	CMA NA		Non éligible	FPC