

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 formation S'approprier les objectifs de la formation et repérer son futur environnement professionnel Phase de positionnements-diagnostic : tests écrits et pratiques (SAS) Bilan + entretiens individuels de synthèse et contractualisation pédagogique Appropriation de la plateforme MS O365 + FOAD (modules complémentaires)" - 21 h
Pratique professionnelle - "Organiser la réception, le contrôle des produits livrés et les entreposer Suivre les stocks Préparer et ordonner son poste de travail Effectuer des coupes de gros avec os Mettre en oeuvre les techniques de transformation des viandes et les techniques de finition - 272 h Préparation à la commercialisation - "Élaborer des préparations de viandes crues Gérer les produits en cours d'élaboration et finis identifier et valoriser les viandes et produits préparés pour les commercialiser Appliquer les règles de sécurité alimentaire Nettoyer et désinfecter l'environnement de travail, du matériel" - 102 h Gestion appliquée - "Réceptionner et stocker les marchandises d'une livraison Contrôler la conformité quantitative et qualitative lors de l'approvisionnement Rendre compte des non conformités des produits réceptionnés Effectuer le suivi des produits stockés Transmettre un argumentaire sur le produit au personnel de vente Utiliser un langage approprié à la situation Mesurer le coût des produits fabriqués Traiter simplement des documents comptables Identifier les éléments de base de la législation du travail, des institutions et des relations professionnelles" - 34 h Sciences appliquée - "Différencier les constituants des aliments et leurs qualités nutritionnelles et utiliser ses connaissances dans la réalisation de ses productions Appliquer les mesures d'hygiène, de santé, de sécurité des salariés, des locaux et de sécurité alimentaire Entretien du matériel Mettre en oeuvre les règles relative à la prévention en entreprise Respecter les directives de la démarche environnementale" - 34 h PSE - "Appliquer une méthode d'analyse d'une situation de la vie professionnelle ou quotidienne et d'une documentation Mettre en relation un phénomène physiologique, un enjeu

...
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
00462806	pas de point d'entrée à venir de programmé	BOULAZAC (24)	CMA FORMATION BOULAZAC		Non éligible	
00471476	pas de point d'entrée à venir de programmé	Agen (47)	CMA NA		Non éligible	