

Charcutier traiteur, Charcutière traiteuse (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

Accueil / Intégration dans la formation - Intégration au groupe et à la formation S'approprier les objectifs de la formation et repérer son futur environnement professionnel Positionnements Formalisation des parcours et sécurisation administrative Appropriation des plateformes FOAD mobilisables - 7 h Réussir sa formation en centre - Modules sur les savoirs de base appliqués au secteur professionnel : mathématiques, français appliqués au secteur, informatique Renforcement de l'acquisition de compétences comportementales et Soft skills : savoirs être professionnels adaptés aux différents métiers du secteur Méthodologie d'apprentissage « apprendre à apprendre » - 7 h Réussir sa formation en entreprise - Préparation / Techniques de recherche de stage - Définition des objectifs individuels, - choix du type d'entreprise et/ou du service, - mise à disposition et aide à la recherche de liste d'adresses et contacts, - accompagnement à la démarche de recherche, entretien, négociation. Exploitation des acquis au retour de stage - Retour partagé des expériences, - Travail de réflexivité. - 14 h Hygiène alimentaire en restauration commerciale - Aliments et risques pour le consommateur Les fondamentaux de la réglementation communautaire et nationale Le plan de maîtrise sanitaire - 14 h Bloc de compétence Pro 1: approvisionner et stocker - C1.1 Réceptionner C1.2 Stocker et entreposer les marchandises C1.3 Contrôler les produits stockés - 21 h Bloc de compétence Pro 2: réaliser, conditionner et présenter - C2.1 Mettre en place son poste de travail C2.2 Travailler les viandes et poissons crus C2.3 Réaliser des fabrications charcutières C2.4 Réaliser des fabrications traiteurs C2.5 Refroidir les produits C2.6 Conditionner et présenter - 203 h Bloc de compétence Pro 3: commercialiser en magasin et en service différé - C3 Commercialiser et vendre: - Transmettre les informations - Conseiller pour la mise en température - Trancher, peser, emballer les produits - 35 h Bloc de compétence 4: entretenir - C4 Entretien: - Nettoyer et désinfecter les équipements - Vérifier l'état de propreté du laboratoire et des matériels - Repérer et communiquer les anomalies - 21 h Bloc de compétence 5: contrôler la qualité - C5 Contrôler la

...
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
00471310	pas de point d'entrée à venir de programmé	Capbreton (40)	GRETA CFA AQUITAINE		Non éligible	
00463154	pas de point d'entrée à venir de programmé	Pau (64)	CMA NA		Non éligible	
00463155	pas de point d'entrée à venir de programmé	Bayonne (64)	CMA NA		Non éligible	