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 formationS'approprier les objectifs de la formation et repérer son futur environnement professionnelPositionnementsFormalisation des parcours et sécurisation administrativeAppropriation des plateformes FOAD mobilisables - 7 hRéussir sa formation en centre - Modules sur les savoirs de base appliqués au secteur professionnel : mathématiques, français appliqués au secteur, informatiqueRenforcement de l'acquisition de compétences comportementales et Soft skills : savoirs être professionnels adaptés aux différents métiers du secteurMéthodologie d'apprentissage « apprendre » - 7 hRéussir 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 hHygiène alimentaire en restauration commerciale - Aliments et risques pour le consommateur-Les fondamentaux de la réglementation communautaire et nationale-Le plan de maîtrise sanitaire - 14 hBloc de compétence Pro 1: approvisionner et stocker - C1.1 RéceptionnerC1.2 Stocker et entreposer lesmarchandisesC1.3 Contrôler les produitsstockés - 21 hBloc de compétence Pro 2: réaliser, conditionner et présenter - C2.1 Mettre en place sonposte de travailC2.2 Travailler les viandes etpoissons crusC2.3 Réaliser des fabricationscharcutièresC2.4 Réaliser des fabricationstraiteursC2.5 Refroidir les produitsC2.6 Conditionner et présenter - 203 hBloc de compétence Pro 3: commercialiser en magasin et en service différé - C3 Commercialiser et vendre:-Transmettre les informations-Conseiller pour la remise entempérature-Trancher, peser, emballer lesproduits - 35 hBloc de compétence 4: entretenir - C4 Entretenir:-Nettoyer et désinfecter leséquipements-Vérifier l'état de propreté dulabo

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	FPC
00463154	pas de point d'entrée à venir de programmé	Pau (64)	CMA NA		Non éligible	FPC
00463155	pas de point d'entrée à venir de programmé	Bayonne (64)	CMA NA		Non éligible	FPC