

Plus-value de la formation

Augmenter
votre employabilité

Validation

Attestation de formation

LES DÉBOUCHÉS :

Ouvrier de production en boucherie en entreprise artisanale ou industrielle ou dans la grande distribution. Il pourra, avec une solide expérience professionnelle, s'installer à son compte.

SUITE DE PARCOURS :

- CAP BOUCHER
- CAP CHARCUTIER TRAITEUR
- CTM PRÉPARATEUR VENDEUR

CONTACTS

SAINTE CLOTILDE

emilie.riviere@cma-reunion.fr

Tél. : 0262 28 18 30

ZAC Patates à Durand
Avenue Stanislas Gimart,
97490 Sainte-Clotilde

www.artisanat974.re / www.reparer.re
www.monartisan.re

BOUCHER CHARCUTIER

NSF : 221 Agroalimentaire, alimentation, cuisine / ROME : D1101 / FORMACODE : Boucherie : 21599

URMA CF de Sainte Clotilde

DATE - DURÉE

- Dates : 05/08/2024 au 13/11/2024
- Durée : 488 heures maximum soit 404 h en centre et 84 h en entreprise
- Tarif : La formation est prise en charge par **FRANCE TRAVAIL**
- Horaires : selon le planning prévisionnel de formation entre 8h -12h & 13h - 17h
- Effectif : entre 6 et 12 stagiaires

MODALITÉS D'ACCÈS

- Réunion d'information collective et de Positionnement le 09/07/2024 ; réunion d'information suivie d'un entretien individuel et d'un positionnement

OBJECTIFS

- Utiliser les machines et matériels de coupe et de cuisson
- Utiliser le matériel de nettoyage dans le respect des règles liées à la sécurité alimentaire
- Connaître la filière viande
- Respecter les conditions d'approvisionnement et de stockage des produits
- Apprécier et contrôler les produits au regard de la réglementation
- Connaître et maîtriser les techniques de préparation et de transformation des viandes.

PUBLICS - PRÉREQUIS

- Demandeur d'emploi
- Maîtriser les savoirs de base
- Personne en capacité de manipuler un couteau
- Personne en bonne condition physique

CONTENUS DE LA FORMATION

- Remise à niveau
- Technologie et Pratique en boucherie et charcuterie
- Bonnes pratiques d'hygiène
- Sciences Appliquées
- Environnement de l'entreprise
- Communication professionnelle
- Relation clientèle
- Développement personnel
- Bilan
- Formation En Situation de Travail en Entreprise
- Appui à la Recherche d'Emploi

MÉTHODES ET MOYENS PÉDAGOGIQUES

- Salle banalisée - vidéo projecteur - support de formation- atelier de production
- Méthodes actives et participatives en privilégiant une adaptation du contenu aux besoins exprimés en début de formation et en tenant compte également du niveau des stagiaires

MODALITÉS D'ÉVALUATION

- Positionnement oral : tour de table
- QCM et / ou exercices d'application et / ou mise en situation
- Évaluation tout au long de la formation par contrôle en cours de formation lors des mises en situation pratique. Livret d'évaluation des compétences en entreprise

Intervenants

Intervenants disposant d'une expertise dans l'accompagnement des apprenants de la discipline