

1/ Public ciblé

Publics : Demandeurs d'emploi inscrits à Pôle emploi, publics visés par le PIC et autres

2/ Pré-requis

- Comprendre et transmettre une consigne orale et écrite
- Connaître les unités de volume et de masse
- Maîtrise des 4 opérations de base
- Projet professionnel validé par un stage, une enquête métier ou une première expérience professionnelle)
- Hygiène corporelle rigoureuse
- Disponibilité et adaptabilité (horaires décalés, travail le week-end, mobilité).
- Résistance physique (station debout, travail au froid et au chaud) et nerveuse (coup de feu, ordres...)
- Habileté manuelle

3/ Objectifs-Aptitudes-Compétences

L'objectif de la **formation diplômante «CAP Boucher »** réside dans l'acquisition de compétences techniques, nécessaires au poste de travail, intégrant :

- la préparation et présentation des produits de boucherie et de dans le respect des règles d'hygiène, de traçabilité, de santé et sécurité au travail,
- la participation à la réception et au stockage des produits livrés ainsi qu'à la fabrication et à la conservation des productions réalisées
- la contribution à la mise en valeur des produits finis et renseignement à apporter au personnel de vente, participant ainsi à l'acte de vente. Il peut être amené à être en contact avec la clientèle

4/ Contenus

Période d'intégration : Accueil, présentation des objectifs de formation, connaissance de l'environnement professionnel, sensibilisation au développement durable, adaptation du parcours de formation

Domaines professionnels :

Bloc de compétences 1 : *connaître son environnement professionnel - connaître la filière viande, la réglementation* –

Bloc de compétences 2 : *réaliser des travaux de boucherie*

Bloc de compétences 3 : *préparer sa vente, commercialiser son produit*

Domaines généraux :

Bloc de compétences 3 : Français et histoire-géographie : analyse de textes documentaires, de textes fictionnels, de documents iconographiques, de documents de nature historique et géographique Expression et communication à l'oral et à l'écrit.

Bloc de compétences 4 : Mathématiques et sciences : apprécier l'aptitude à mobiliser des compétences dans des situations liées à la profession ou à la vie courante ; vérifier l'aptitude à résoudre correctement un problème, à justifier les résultats obtenus et à vérifier leur cohérence et à rendre compte par écrit ou oralement.

5/ Méthodes mobilisées

- Alternance entre séances en salle dans les locaux de l'EPL de PRÉCIEUX et
- Restauration possible au self de l'EPL
- Possibilité d'hébergement sur place dans la limite des places disponibles.

Intervenant : Céline DRUEZ, formateur coordinateur Campus Agronova

Lieu de formation : CFPPA de Précieux BP 204 42605 MONTBRISON CEDEX

6/ Évaluation / Suivi

Epreuve en fin de formation

7/ Durée

641 heures

8/ Délai d'accès

Au minimum 30 jours avant le début de la formation

Pour connaître les dates, consulter l'agenda des formations WWW.campus-agronova.fr

9/ Accessibilité

Formation accessible aux malentendants appareillés, aux malvoyants s'ils disposent de leur propre appareil de prises de notes, aux personnes à mobilité réduite

10/ Coûts et financement

Financement Pôle Emploi (Plan Investissement Compétences

Votre contact : Céline DRUEZ

Tel : 04-77-97-72-07

email : cfppa.montbrison@educagri.fr

site Internet : www.campus-agronova.fr