

# Découverte des métiers de bouche

- ***Vous souhaitez travailler dans un métiers de bouche et mieux connaître les métiers de la boulangerie, de la pâtisserie, de la charcuterie et/ou de la boucherie.***
- ***Vous vous interrogez sur une orientation vers l'un de ces métiers***  
***Pour répondre à ces questions et conforter votre projet,***  
***inscrivez-vous à la formation **Découverte des métiers de bouche!*****

## Objectifs de la formation

- Préciser ou confirmer un projet professionnel
- Acquérir les premiers gestes professionnels des métiers de bouche permettant l'accès à une formation qualifiante ou à un emploi

## PROGRAMME

### ORGANISATION

- Prendre connaissance du plan d'organisation de ses tâches par rapport à sa production; ordonnancer son travail et les différentes phases techniques dans le temps ;
- Déterminer les besoins en matériel ; organiser et gérer son poste de travail ;
- Connaître le vocabulaire professionnel

### PRODUCTION

- Réaliser des préparations en boucherie, charcuterie, boulangerie et pâtisserie.

### HYGIÈNE

- Le contexte réglementaire et les exigences des consommateurs ;
- La traçabilité; l'obligation générale de conformité et de sécurité des produits servis aux consommateurs ;
- Les différents types de risque alimentaire ; l'hygiène du personnel
- Les principales méthodes de conservation des aliments ;
- Réception des produits; le matériel et les équipements de travail ;

### INITIATION À LA CONNAISSANCE DE L'ENTREPRISE

- La notion d'entreprise; les opérations commerciales; l'entreprise et son environnement

### INITIATION AU SECTEUR ÉCONOMIQUE DES MÉTIERS DE BOUCHE

- Le secteur de l'alimentation; les métiers de l'alimentation

### INITIATION JURIDIQUE ET SOCIALE

- Notion de droits du travail

### ✓ **A noter**

***Parcours individualisé, avec selon les besoins de chaque candidat, des modules complémentaires de remise à niveau, soutien personnalisé, coaching, techniques de recherche d'emploi***

**• *Stage: périodes en immersion de 90h prévues dans des entreprises de votre choix***

**• *Passage du SST (sauveteur secouriste du travail)***

### **Dates de la formation :**

Du 16/03/2020

Au 19/06/2020

### **Durée de la formation**

➤ **En centre:** de 300h à 385h

➤ **En stage :** 90 h

**Public :** Demandeurs d'emploi ayant un projet professionnel dans les métiers de bouche

**Statut :** stagiaire de la formation professionnelle Continue

**Rémunération :** mensualisée pendant toute la durée de la formation pour les demandeurs d'emploi

### **Inscription / renseignements**



[www.campus-agronova.fr](http://www.campus-agronova.fr)

Site de Précieux

Le Bourg 42600 Précieux

[cfppa.montbrison@educagri.fr](mailto:cfppa.montbrison@educagri.fr)

Tél : 04 77 97 72 07

