

DÉCOUVERTE

des métiers de bouche

FORMATION CONTINUE • CAMPUS DE PRÉCIEUX

Construire un projet professionnel vers les métiers de bouche

Un parcours de formation pour mieux connaître les métiers de bouche.

Vous souhaitez travailler dans un métier 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

- 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

CONDITIONS D'ADMISSION

Entretien, positionnement des candidats avec établissement d'un parcours individualisé
Commission de recrutement avec les prescripteurs

Pas de contre-indication médicale avérée
en lien avec les travaux visés par les métiers de bouche

RÉMUNÉRATION

La rémunération est calculée en fonction de la situation antérieure du candidat (ASP, Pôle emploi, CPF transition) et mensualisée pendant toute la durée de la formation pour les demandeurs d'emploi.

Le candidat est accompagné dans la réalisation de son dossier administratif.

LE ⊕...

- Un parcours à la carte selon vos connaissances et expériences dans les métiers de bouche
- Une immersion en milieu professionnel pour découvrir ou approfondir la connaissance des métiers de bouche





PROGRAMME DE LA FORMATION

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

DURÉE DE LA FORMATION

- En centre : de 300 à 385 h
- En stage : 90 h

PUBLIC CONCERNÉ

Demandeurs d'emploi
ayant un projet professionnel dans les métiers de bouche.

INFOS PRATIQUES

Possibilité de restauration et hébergement sur place.

CONTACT

Damien DELMAS

Chargé d'ingénierie - Formation continue
cfppa.montbrison@educagri.fr

04 77 97 72 07

Campus de Précieux

www.campus-agronova.fr

À 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)

Campus Agronova
AGRO • MÉCA • VENTE



www.campus-agronova.fr