

RECONVERSION
PROFESSIONNELLE

Alméa
FORMATIONS - INTERPRO
CRÉATEUR DE COMPÉTENCES

Métiers
de
Boucherie...

CAP Boucher

NOVEMBRE 2023
A JUN 2024

CONDITIONS D'ADMISSION :

- ➔ Avoir plus de 26 ans
- ➔ Avoir validé le projet professionnel avec un prescripteur (Pôle Emploi, Mission Locale, Cap Emploi)
- ➔ Avoir réalisé un stage d'immersion en entreprise (PMSMP)
- ➔ Être titulaire d'un diplôme de niveau V (CAP, BEP, Brevet)
- ➔ Être mobile

OBJECTIFS DE LA FORMATION :

- ➔ Préparer et valider le CAP Boucher
- ➔ Respecter les règles d'hygiène, de sécurité et de traçabilité
- ➔ Acquérir les savoirs, savoir-faire et savoir-être du métier (découper, désosser et séparer les viandes, parer, éplucher, trancher, ficeler les viandes, participer au conseil et à la vente des produits,...)

NOTRE OBJECTIF : Vous permettre de réussir votre parcours professionnel en Boucherie

Contact :

Sonia UNTERWALD - sonia.unterwald@almea-formations-10.fr - 03 25 81 80 11

**FORMATION A
PONT-SAINTE-MARIE**

LA FORMATION :

- ➔ Accompagnement personnalisé pendant la formation et un suivi jusqu'à 6 mois après la formation
- ➔ Groupe de 10
- ➔ 420h au Centre dont 30% d'enseignements théoriques, 70% professionnels
- ➔ 700h de formation en entreprise
- ➔ Des semaines de 35h
- ➔ Formation de Sauveteur Secouriste au Travail (SST)
- ➔ Attestation de suivi de la formation portant mention des compétences acquises
- ➔ Validation du CAP
- ➔ Préparation à la recherche d'emploi, et à la reprise d'entreprise

LES MOYENS PÉDAGOGIQUES :

- ➔ Une équipe dédiée de formateurs expérimentés
- ➔ L'expérience de l'enseignement en alternance
- ➔ Des laboratoires modernes adaptés à la formation professionnelle
- ➔ Un réseau d'entreprises de proximité

www.almea-formations.fr

