

METIERS ALIMENTAIRES :

CAP Boulanger(ère)
CAP Boucher(ère)
CAP Charcutier(ère)-Traiteur

INFORMATIONS COLLECTIVES

BOULANGERIE :

25/05/22 de 09h à 12h

27/06/22 de 13h30 à 16h30

BOUCHERIE :

23/05/22 de 09h à 12h

29/06/22 de 09h à 12h

TYPE DE PROGRAMME : QUALIF PRO

Financé / conventionné par La Région Occitanie et l'Etat (PIC)

Ces modules sont accessibles à d'autres publics et selon d'autres modalités, n'hésitez pas à nous contacter.

Secteur d'activité : Agro-alimentaire, alimentation, cuisine

Contrat n° : ...

Formacode : 215-AGROALIMENTAIRE

Niveau d'entrée : Niveau V bis

LA FORMATION

Dates de l'action : 29/08/2022 au 22/06/2023

(Dates prévisionnelles)

Effectif Qualif Pro : A définir

Durée : Centre 700 H (en moyenne)

Entreprise 560 H

2021 : Taux de réussite: 94%

Taux d'insertion: 100%

Taux de satisfaction: 100%

Compétences et capacités professionnelles visées :

Réceptionner et stocker la marchandise

Transformer la matière 1^{ère} en produit en respectant les règles de qualité, d'hygiène, de sécurité et de traçabilité

Mettre en valeur les produits, conseiller, vendre

LES MODALITES

Modalités de RECRUTEMENT

Informations collectives, entretiens individuels de motivation, tests de recrutement.

Contact : formation@cma-gard.fr

Référente administrative:

Houria BENIEDDA

Modalités de FORMATION

Formation multi modale.

Accessibles aux personnes en situation de handicap.

Parcours aménagé en fonction des besoins.

Possibilité de Formation à distance si mesures exceptionnelles.

VALIDATION

CAP BOUCHER - CAP BOULANGER - CAP CHARCUTIER TRAITEUR

Diplôme et/ou attestation de fin de formation avec évaluation des acquis.

Accompagnement à la création reprise d'entreprise* si projet validé

Certificat de Sauveteur Secouriste du Travail (Carte SST) si possible en fonction de la situation sanitaire

*Facultatif en fonction des profils et des besoins

TARIF

6370€ (Prise en charge : Totale pour demandeurs d'emploi avec prérequis demandés et possible en fonction de votre statut)

PREREQUIS

- ✓ Demandeurs d'emploi jeunes et adultes inscrits à Pôle emploi.
- ✓ Avoir validé son projet professionnel avec son prescripteur (stage d'immersion – PMSMP- fortement recommandé).
- ✓ Etre orienté par un membre du réseau des prescripteurs habilités par la Région ou par un organisme de formation dans le cadre d'une poursuite de parcours.
- ✓ Ne pas avoir bénéficié, dans un délai d'un an, d'une formation Qualif Pro financée par la Région.
- ✓ Posséder les prérequis nécessaires à l'intégration sur l'action de formation dans le cadre d'un parcours individualisé.

COMPLEMENT D'INFORMATIONS

Accès handicapé oui non Accessible en transport en commun oui non
 Restauration sur place oui non
 Hébergement sur place oui pour les moins de 25 ans non

MOYENS pédagogiques, techniques et d'encadrement de la formation :

Les acquis en entreprise sont complémentaires à ceux en centre. Ils sont formalisés sur un livret de compétences.

Moyens pédagogiques	<p>Logiciel de gestion de la formation (gestion des plannings, cours, supports de cours, exercices.)</p> <p>Portail documentaire actualisé, nombreux liens de plateformes et d'outils (espaces collaboratifs, ...)</p> <p>Supports ressources (papier ou numérique), revues, dossiers et presse techniques et spécialisés...</p>
Moyens techniques	<p>Toutes nos salles de cours sont équipées d'un Tableau Blanc Interactif avec ordinateur connecté à Internet et vidéo projecteur,</p> <p>7 ateliers informatiques de 10 à 15 postes informatiques connectés à Internet,</p> <p>Un bureau individuel pour les entretiens,</p> <p>Un centre de Ressources disposant de 16 ordinateurs avec internet, connexion WIFI et un animateur.</p>
Moyens d'encadrement	<p>1 référent pédagogique qui accompagne l'apprenant dans sa globalité jusqu'au suivi post-formation.</p> <p>1 référent expert du métier garant des acquisitions professionnelles,</p> <p>1 équipe d'intervenants garant des acquisitions des connaissances et compétences,</p> <p>1 référente administrative secondée par 3 assistantes,</p> <p>1 attachée technique qui coordonne la formation.</p> <p>1 référent handicap.</p>

MODALITES D'EVALUATION

Evaluation des acquis	Evaluation de formation
<p>En fonction des compétences décrites dans le référentiel :</p> <ul style="list-style-type: none"> - Positionnement de départ. - Évaluations des acquis au long de la formation. - Entretiens de régulation et de remédiation. - Auto-évaluation, partage d'expérience ...) - Évaluation tripartite en entreprise. - Évaluations sommatives et examens 	<ul style="list-style-type: none"> - Bilans intermédiaires entre les stagiaires et les référents. - Conseil de classe avec l'équipe pédagogique et les délégués. - Demande d'amélioration et fiches d'insatisfaction à disposition. - Enquêtes satisfaction (stagiaires, intervenants, entreprise, partenaires) - Bilan final (invitation des principaux acteurs de la formation). - Bilan global (Indicateurs de performance analysés pour dégager points forts et axes à améliorer).

SITUATIONS FORMATIVES en fonction du parcours individualisé

Modules communs (nombre d'heures moyen) - *optionnel en fonction des profils

Accompagnement individuel et projet - 21h

Construction et réajustement de parcours adapté.
Formalisation acquis et actions.

Positionnement - 7h

Entretien approfondi, tests de positionnement.

Environnement économique et juridique - 46h

Connaissance de l'entreprise, éléments comptables, production, échanges économiques, impôts, institutions politiques, droit.

Prévention, Santé, Environnement - 40h

L'individu et son environnement : Environnement socio-professionnel, santé, développement durable.

Sciences appliquées - 46h

Produits, hygiène et sécurité, énergie, locaux, équipements.

Hygiène et Sécurité Alimentaire: Restauration commerciale - 14h

Grands principes, responsabilité, obligations, plan de maîtrise sanitaire, analyse des risques physiques, chimiques et biologiques, bonnes pratiques, organisation et stockage.

Français, Histoire/Géographie* - 63h

Programme CAP

Mathématiques, Physique, Chimie* - 63h

Programme CAP

Numérique - 14h

Recherche efficace sur Internet, messagerie électronique, bases de données documentaires et les sites de référence.

Techniques et accompagnement à l'emploi - 21h

Outils évolutifs et stratégie de recherche de stage et d'emploi.

Immersion en entreprise - 560h

Bilan technique et pédagogique tripartite (tuteur, référent technique, stagiaire). Evaluation transferts des acquis en entreprise.

Création d'entreprise* - 30h

Métier de chef d'entreprise, chiffre d'affaire, plan de financement, compte de résultat prévisionnel, cadre légal : juridique, social et fiscal, aides, partenaires, accompagnement par un chargé de développement économique.

Faciliter la transition écologique énergétique et d'économie circulaire - 14h

Apprendre à apprendre* - 14h

Outils, méthodes, organisation / Concentration, mémorisation.

Gestion des pressions professionnelles* - 28h

Outil, méthodes, stratégie afin de gérer son temps et son stress et construire son plan de réussite.

Sauveteur Secouriste du Travail* (SST) - 14h (en fonction de la situation sanitaire)

Conduite à tenir en cas d'accident, examen de la victime, secours.

BOULANGER(E)S

Pratique et technologie - 279h00

Organisation, réalisation, contrôle, communication : Panification du pétrissage à la cuisson, viennoiseries, connaissance des matières premières, procédés de fabrication et des produits finis, environnement de travail, locaux, équipements, ustensiles, hygiène, traçabilité, sécurité, stockage, étiquetage, gestion des déchets...

Langue vivante - 42h00

Vocabulaire professionnel, analyse de texte, expression et compréhension écrites et orales.

BOUCHER(E)S

Pratique et technologie - 279h00

Organisation, réalisation, contrôle, communication : Préparation des viandes et produits tripiers, transformation, finition, poids, quantités, aspects, protection, étiquetage...

CHARCUTIER(E)S TRAITEUR

Pratique et technologie - 279h00

Organisation, réalisation, contrôle, communication : Travail du porc, volailles, poissons, fabrications charcutières et traiteur. Décoration et présentation, organisation de buffets à thèmes, connaissance de la filière viande, des produits et de leur transformation, procédés de fabrication et des produits finis, environnement de travail, locaux, équipements, ustensiles, hygiène, traçabilité, sécurité, stockage, étiquetage, gestion des déchets.

Art appliqué à la profession - 24h00

Prestation « Traiteur » française et sources d'inspiration, rapports fondamentaux, analyse des formes et volumes élémentaire, descripteurs par sens

Langue vivante - 42h00

Vocabulaire professionnel, analyse de texte, expression et compréhension écrites et orales.



Chambre
de **Métiers**
et de l'**Artisanat**

OCCITANIE / PYRÉNÉES-MÉDITERRANÉE

GARD

Chambre de Métiers et de l'Artisanat
(Site du Gard)

904 avenue Maréchal Juin
30908 Nîmes - 04 66 62 80 89



www.cma-gard.fr

