



PRÉPA MÉTIERS DE BOUCHE

Site de formation continue – Indre et Loire
36-42 Route de Saint-Avertin – CS 50412 – 37204 Tours cedex

Public concerné :

- Tout public

Prérequis :

- L'action de formation vise en priorité un public de demandeurs d'emploi et de salariés en reconversion professionnelle.

Nombre de participants :

- 12 stagiaires

Dates :

- Session 1 : du 13 février au 17 mai 2023
- Session 2 : de septembre à décembre 2023

Durée :

- 13 semaines

Horaires :

- Variables (de 8h30 à 17h40)

Tarif :

- 14€ de l'heure
- Eligible au CPF
Forma code : 21539

Objectif général

- ✓ Se positionner pour évaluer ces centres d'intérêts, ses aptitudes et ses représentations professionnelles

Objectifs pédagogiques

- ✓ Découvrir les métiers de bouche et leurs environnements
- ✓ Construire son parcours professionnel
- ✓ Découvrir les premiers gestes professionnels sur plateaux techniques des métiers de la boucherie, charcuterie, boulangerie, pâtisserie, et poissonnerie

Programme

- ✓ **Se positionner pour évaluer ses centres d'intérêts, ses aptitudes et ses représentations professionnelles**
Comprendre ses propres motivations
Savoir exposer au mieux ses motivations à son interlocuteur
Explorer et évaluer ses connaissances et ses savoirs de base sur les métiers
S'auto évaluer pour identifier les compétences transférables au métier visé
Comprendre les attitudes, les comportements, les codes sociaux associés au métier visé
S'intégrer dans un groupe
- ✓ **Découvrir les métiers de bouche et leurs environnements**
Appréhender le monde du travail, les règles et la culture d'entreprise
Découvrir le marché du travail du secteur et les emplois potentiels
Découvrir les produits et services du ou des métiers ciblés
Découvrir la législation sur le plan de l'hygiène alimentaire et la sécurité dans les métiers de bouche
- ✓ **Construire son parcours professionnel**
Examiner les obstacles et les opportunités pour définir son projet professionnel
Identifier les écarts entre ses acquis et les besoins nécessaires à la réalisation de son projet professionnel

Rédiger son CV et sa lettre de motivation
Organiser sa recherche d'emploi et/ou d'entreprise
Appliquer les techniques de recherche d'emploi
Planifier les étapes de mise en œuvre du parcours
Formaliser son plan d'action

- ✓ **Restituer et formaliser les notions appréhendées lors des séances de découverte en laboratoire**
Organiser sa recherche d'emploi et/ou d'entreprises
- ✓ **Découvrir les premiers gestes professionnels des métiers : boucher, charcutier, boulanger, pâtissier et poissonnier sur plateaux techniques et en entreprise (3 semaines de stage)**
- ✓ **Remise à niveau (optionnel)**
Evaluer et développer ses compétences transversales
Evaluer et développer ses savoirs fondamentaux

Formateurs

- ✓ Notre organisme de formation met à disposition des formateurs dont le profil est en adéquation avec la formation visée.

Méthodes et moyens pédagogiques

- ✓ Formation collective et accompagnement individuel.
- ✓ Apports théoriques en salle.
- ✓ 3 semaines d'immersion en entreprise

Documents remis

- ✓ L'ensemble des ressources et supports seront mis à disposition des participants.

Dispositif d'informations et de positionnement des stagiaires

- ✓ En amont de la formation, un **entretien de positionnement** est réalisé pour évaluer le besoin du stagiaire et l'orienter vers l'action de formation adaptée.
- ✓ A l'occasion des échanges, une **fiche diagnostic** est complétée et permet d'identifier le parcours de la personne (diplôme, expérience) et de vérifier ses objectifs à des fins d'adaptation et individualisation du parcours de formation.
- ✓ A l'issue de l'entretien, le **programme détaillé** de la formation est transmis au candidat.
- ✓ Toute information demandée à un candidat a un lien direct avec la formation et reste confidentielle.

Prise en compte de l'appréciation des stagiaires

- ✓ La satisfaction est recueillie via nos enquêtes envoyées par mail à chaque stagiaire. Deux enquêtes sont à remplir en ligne à la fin de chaque formation (à 10 jours puis à maximum 6 mois). La satisfaction est affichée sur notre site Internet rubrique « se former ».

Évaluation des acquis de la formation



Suivi Post Formation

- ✓ Un suivi individuel peut être proposé.
- ✓ **Pour aller plus loin, inscrivez-vous aux formations :**
 - CAP Boulanger
 - CAP Pâtissier
 - CAP Boucher
 - CAP Charcutier Traiteur

Bilan pédagogique du stage

- ✓ L'intervenant établit un bilan pédagogique de la formation qui est remis au responsable du centre ou au coordinateur de l'action, pour information.

Renseignements et inscription :

Votre contact formation : Leila BADI – 02 47 25 24 65 – formation-continue@cma-cvl.fr

Handicap :

Référent handicap du site de formation : Elodie BEUGNON – 02 47 25 24 93 – formation-continue.37@cma-cvl.fr

L'établissement s'est doté d'une capacité à étudier, au cas par cas, les besoins spécifiques des candidats qui voudront postuler à une formation afin de mobiliser les moyens nécessaires pour compenser les conséquences d'un handicap.

Organisme de formation :

Chambre de Métiers et de l'Artisanat Centre-Val de Loire – N° de SIRET : 130 027 980 00015 – N° de déclaration de l'activité : enregistré sous le numéro 24450381045 – Cet enregistrement ne vaut pas agrément de l'État.

Site de formation :

Adresse : 36-42 Route de Saint-Avertin – CS 50412 – 37204 Tours cedex

N° de téléphone : 02 47 25 24 65

Mail : formation-continue.37@cma-cvl.fr

- « Formation organisée avec le concours financier de la Région Centre-Val de Loire et de :
- l'Union européenne. L'Europe s'engage en région Centre-Val de Loire avec le Fonds Social Européen
- l'Etat dans le cadre du Pacte Régional Investissement pour les Compétences »



Haut-commissaire
aux compétences



INVESTIR
DANS VOS
COMPÉTENCES