CONTACT

Lieu de la formation : Campus des Métiers et de l'Artisanat

Modalités d'admission : Envoyez votre CV et lettre de motivation, et avoir réaliser un stage de validation du projet

Coordinatrice : Leïla Badi
LBadi@cm-tours.fr
Contact : Sophie Colaisseau
02 47 25 24 65 - scolaisseau@cm-tours.fr

Chambre de Métiers et de l'Artisanat CENTRE-VAL DE LOIRE INDRE-ET-LOIRE

CAMPUS DES MÉTIERS ET DE L'ARTISANAT INDRE-ET-LOIRE

L'Europe s'engage en région Centre-Val de Loire avec le FSE — Union Européenne Fonds Social Européen — Région Centre-Val de Loire

L'Europe en région Centre-Val de Loire, une chance pour tous.

Formation organisée avec le concours financier de la Région Centre – Val de Loire et par l'Union européenne. L'Europe s'engage en région Centre-Val de Loire avec le Fonds Social Européen

PRÉPA MÉTIERS DE BOUCHE

CAP CHARCUTIER-TRAITEUR · CAP BOULANGER · CAP PATISSERIE · CAP POISSONNERIE · CAP BOUCHER — FORMATION RÉMUNÉRÉE

OBJECTIF

Découverte de 5 grands secteurs professionnels :
boulangerie, boucherie, charcuterie, pâtisserie, poissonnerie

PUBLIC

Demandeurs d'emploi, jeunes ou adultes, souhaitant découvrir les métiers de bouche.

ORGANISATION

Durée : 13 semaines (280 heures en Centre de Formation, 105 heures en entreprise et 70 heures de remise à niveau)

Dates : 12 avril - 13 juillet 2021

Information collective : 04 Mars 2021

Lieux de la formation :
Campus des Métiers et de l'Artisanat
Pôle d'activité Cugnot - 5-7 rue Joseph Cugnot - 37300 Joué-lès-Tours

- Participation obligatoire à la découverte des 5 grands secteurs professionnels proposés.
- Formation rémunérée

CONTENU DE LA FORMATION

1. Découvrir les matières premières et acquérir les premiers gestes professionnels dans les métiers de l'alimentaire.
2. Contribuer à la préparation et à l'élaboration de productions simples dans les 5 secteurs : boulangerie, boucherie, charcuterie, pâtisserie et poissonnerie.
3. Tester sa dextérité manuelle.
4. Connaître les produits et services du ou des métiers ciblés.
5. Appréhender le monde du travail, les règles et la culture d'entreprise.
6. Connaître le marché du travail des secteurs de l'alimentaire, les formations et les emplois potentiels.
7. Connaître la législation sur le plan de l'hygiène alimentaire et la sécurité dans les métiers de bouche.
8. Aider à l'orientation et à l'élaboration du projet professionnel.
9. Développer ses savoirs fondamentaux.

Les chaussures de sécurité et les équipements de base sont fournis par le Centre de Formation.

CANDIDATURE

Envoyez votre CV et lettre de motivation à Leïla BADI :
LBadi@cm-tours.fr