

## Accès à la Qualification Aux Métiers de Bouche

Formacode 21554 (agroalimentaire)



### Dates

Du 15/05/2023 au 19/07/2023  
Du 04/12/2023 au 06/02/2024

### Lieu

162 avenue de Stalingrad 92700 Colombes

### Rythme : mixte

**Effectif** : 15 apprenants par session

### Nombre d'heures : 315h au total

210h en centre et 105h en entreprise

**Horaires** : du lundi au vendredi de 9h00 à 17h00

### Inscription : CV et lettre de motivation

recrutement@ressourcesformation.fr

### Référent handicap :

contact@ressourcesformation.fr



### PRÉREQUIS - PUBLIC - OBJECTIFS

#### Pré requis

Savoir lire, écrire, compter (niveau A2 minimum)  
Avoir un projet professionnel dans les métiers de bouche  
Bonne condition physique (station debout prolongée)

#### Public

Demandeur d'emploi / salarié

#### Objectifs

A l'issue de la formation, l'apprenant aura acquis un socle de compétences générales, techniques et comportementales, lui permettant d'intégrer une formation qualifiante dans les métiers de bouche.



### PROGRAMME

#### Modules généraux

Découverte des métiers de bouche et consolidation du projet professionnel  
Hygiène et sécurité alimentaire, santé et sécurité au travail

#### Modules professionnels

Techniques de préparation à l'emploi  
Stage en entreprise

#### Modules transverses

Français, mathématiques appliquées  
Gestes et postures, SST, l'entreprise et ses codes  
Sensibilisation au développement durable  
Bureautique et initiation à l'environnement web



### MÉTHODES D'ÉVALUATION

**Avant la formation** : test écrit et entretien individuel

**Pendant la formation** : exercices, mises en situation, travail en binômes et en sous-groupes

**Après la formation** : évaluation finale et évaluation de la satisfaction client



### VALIDATION - DÉBOUCHÉS

#### Validation

Attestation de compétences et attestation de fin de formation  
Niveau de sortie : niveau 3 (CAP/BEP)

#### Débouchés

Boucher, charcutier-traiteur, poissonnier, boulanger, pâtissier, fromager

#### Poursuite d'études

Entrée sur une formation qualifiante : CAP Boucher, CAP Charcutier, CAP Poissonnier, CAP Boulanger



### PÉDAGOGIE

#### Méthodes pédagogiques

Plateau technique, mises en situation, travaux pratiques, supports pédagogiques

#### Formateur

Professionnel du secteur et formateur confirmé dans les métiers de bouche



### TARIF

**Demandeurs d'emploi** : formation conventionnée, gratuite et rémunérée financée par le Conseil Régional d'Île-de-France

**Salarié et autre public** : devis et plan de formation établis sur demande

**30 apprenants formés par an  
95% de satisfaction**

Visitez notre site web : [www.ressourcesformation.fr](http://www.ressourcesformation.fr)

RF/PRFE/AAQM/BOUCHE/FICHETECHNIQUE/VMARS/2023