



# PRÉPA AUX MÉTIERS DE BOUCHE

à Joué-lès-Tours du 24/02/2025 au 28/05/2025

Financé par  Centre-Val de Loire  
[www.regioncentre-valde Loire.fr](http://www.regioncentre-valde Loire.fr)



Formation continue

## Chambre de métiers et de l'artisanat de Région Centre Val de Loire

Orléans

Tél : 02 47 78 47 00

Mail : [campus37@cma-cvl.fr](mailto:campus37@cma-cvl.fr)

Mail contact: [camoros@cma-cvl.fr](mailto:camoros@cma-cvl.fr)

## CONDITIONS D'ADMISSION

### Pré-requis :

Être âgé de 16 ans minimum, maîtrise suffisante de la langue française pour comprendre les consignes de sécurité et de travail.

## Contenu et programme

### Objectifs :

Cette préparation aux métiers de Bouche a pour objectif de : - Connaître les règles de vie en entreprise et acquérir une posture professionnelle - Découvrir l'environnement professionnel des métiers de bouche - Découvrir la législation sur le plan de l'hygiène alimentaire et la sécurité dans les métiers de bouche - Construire sa poursuite de parcours en emploi ou en formation - Découvrir les premiers gestes professionnels du métier de : Charcutier traiteur, Boucher, Pâtissier, Boulanger, Crémier Fromager - Evaluer et développer ses compétences transversales - Se remettre à niveau sur les savoirs de base

## Programme :

Connaitre les règles de vie en entreprise et acquérir une posture professionnelle - Savoir identifier et exposer ses principaux atouts à son interlocuteur Evaluer ses connaissances et rechercher de l'information sur les métiers Comprendre les attitudes, les comportements, les codes sociaux associés au métier visé Travailler en équipe et contribuer dans un groupe - 15 h Découvrir l'environnement professionnel des métiers de bouche - Appréhender le monde du travail, les règles et la culture d'entreprise Découvrir le marché du travail du secteur et des emplois potentiels Découvrir les produits et services du ou des métiers ciblés - 65 h Découvrir la législation sur le plan de l'hygiène alimentaire et la sécurité dans les métiers de bouche - Respecter un règlement sécurité, hygiène, environnement, une procédure qualité Avoir les bons gestes et réflexes afin d'éviter les risques - 10 h Construire sa poursuite de parcours en emploi ou en formation - 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 Repérer les différentes possibilités de formation Planifier les étapes de mise en oeuvre du parcours Formaliser son plan d'action - 70h Découvrir les premiers gestes professionnels du métier de Charcutier traiteur - Identifier les matières premières Contribuer à la transformation et la fabrication de charcuteries Contribuer à la préparation et à l'élaboration de plats cuisinés, de préparations sucrées Décorer, refroidir et nettoyer Expliciter les gestes et découvertes effectuées Restituer et formaliser les notions appréhendées lors des séances de découverte du métier en laboratoire - 25h Découvrir les premiers gestes professionnels du métier de Boucher - Identifier les matières premières Contribuer au découpage et au désossage, Découvrir le Parage, tranchage et le ficelage Expliciter les gestes et découvertes effectuées Restituer et formaliser les notions appréhendées lors des séances de découverte du métier en laboratoire - 25 h Découvrir les premiers ges

## Durée en centre :

700

## Durée en entreprise :

680

## Informations pratiques

### Organisme responsable :

[Campus des Métiers et de l'Artisanat Centre-Val de Loire – Site de Joué-lès-Tours](#) - Orléans

### Publics :

- Demandeur d'emploi - 10 places

### Financement :

- Programme régional 2025-2028 : Parcours métiers

**Contact :**

Corinne AMOROS-BROWN 02 47 78 50 21

Numéro de session : 616713S / Référence GIP : 2585175F / Numéro de marché : 251PM0138A-1-68853

Mise à jour le 05/02/2025