

20, rue Leconte de Lisle
38029 Grenoble Cedex
Tél. : 04 58 55 21 70
Courriel : emploicompetences@afiph.org
www.afiph-emploi-compétences.org



RÉPUBLIQUE FRANÇAISE

La certification qualité a été délivrée au titre de la catégorie d'action suivante: **Actions de formation**



Découverte des Métiers de l'Entreprise

MÉTIERS DE BOUCHE

72 heures de formation collective
10 stagiaires par session

Des séquences de 3 heures
alternant théorie
et mise en situation

12 jours de formation
sur trois mois
soit 1 journée par semaine

LES OBJECTIFS DU PARCOURS

- Vous faire découvrir les différents métiers du secteur que vous avez choisi, au travers d'une formation professionnelle. Ce parcours de 12 jours est une étape dans la construction de votre projet professionnel.
- Vous donner suffisamment d'éléments pour vous permettre d'être acteur de votre parcours professionnel en lien avec votre référent de parcours.

LE CONTENU DU PARCOURS

APPORTS DE CONNAISSANCES THÉORIQUES

- S'initier aux consignes de sécurité et à l'hygiène en milieu alimentaire.
- S'approprier les gestes et postures professionnelles à travers l'ergonomie.

ATELIER PROFESSIONNEL N°1

LES MÉTIERS DE LA BOULANGERIE VIENNOISERIE

- Découvrir les différentes matières premières et leur dosage.
- Aborder les techniques du travail de panification et de viennoiserie.
- S'initier à la gestion des cuissons.

ATELIER PROFESSIONNEL N°2

LES MÉTIERS DE LA BOUCHERIE

- Découvrir l'environnement de la chaîne du froid, spécifique au métier (de 3° à 11°).
- Reconnaître les différentes espèces d'animaux (veau, agneau, porc...).
- Aborder les techniques de désossage, de découpage et de parage de la viande.

ATELIER PROFESSIONNEL N°3

LES MÉTIERS DE LA CHARCUTERIE ET DU TRAITEUR

- Connaître les différents morceaux de l'animal en lien avec la préparation des plats cuisinés.
- S'exercer à l'assaisonnement (travail au gramme).
- Aborder les différents environnements de travail du traiteur (saisons/événements).



LES MODALITÉS DU PARCOURS DE DÉCOUVERTE

LES PLUS DE LA FORMATION

Aborder le secteur d'activité choisi de façon concrète à travers une Immersion dans le monde ordinaire :

- Du travail :
 - Visite d'entreprise ou d'un laboratoire de fabrication.
 - Rencontres avec les professionnels du secteur.
- De l'enseignement :
 - Travail dans des ateliers professionnels et salles de cours.
 - Rencontres avec des apprentis ou des élèves plus anciens dans la formation.

PRÉ REQUIS OBLIGATOIRES

- Avoir plus de 15 ans.
- Avoir suivi, en amont de la formation, deux heures d'information sur les règles à respecter : règles de sécurité et règles de vie en collectivité en milieu ouvert.
- Avoir un intérêt pour la découverte de ces activités professionnelles.
- Savoir adopter une attitude appropriée à un environnement de travail et d'enseignement.
- Savoir lire et écrire (*avec ou sans aide*).
- Être autonome dans la prise de repas et les transports.

LES OBLIGATIONS POUR ACCÉDER À LA FORMATION

- Le port d'une tenue professionnelle, intégrant des protections individuelles, est obligatoire pour certaines activités liées à la découverte des métiers.
- Cet équipement sera fourni par l'établissement de rattachement, ou par Afiph Emploi-Compétences contre une participation financière.

NOS CERTIFICATIONS



La certification qualité a été délivrée au titre de la catégorie d'action suivante: **Actions de formation**

■ RÉPUBLIQUE FRANÇAISE

En savoir plus sur : www.afiph-emploi-competences.org

LES CONDITIONS D'INSCRIPTION

Remplir une des deux conditions suivantes :

- Être une personne Reconnue en Qualité de Travailleur Handicapé (RQTH) ou en cours de demande à la MDA.
- Être un travailleur d'ESAT et s'inscrire dans une unité de production ou être un jeune issu d'un parcours en IME ou IMPro.

FINANCEMENT ET CONDITIONS D'ACCES

- Pour les personnels relevant de l'Afiph, la formation est financée par la Taxe d'Apprentissage versée par les entreprises partenaires.
- Pour les autres stagiaires, la formation est financée par l'AGEFIPH dans la limite de 50% des places.
- Délai d'accès de maximum 6 mois après pré-inscription.

LIEU DE LA FORMATION

Les séquences de formation ont lieu dans le CFA de Grenoble, à l'IMT, qui accueille des personnes en situation de handicap depuis plus de 15 ans.

NOS PARTENAIRES PRIVILÉGIÉS



ET LE SOUTIEN DE :

Aber Groupe, Area, Banque Populaire Auvergne Rhône Alpes, Gras et Savoie, Handéo, Péchiney, Prezioso Linjebbygg, Région Auvergne Rhône-Alpes, Société Générale, Tornier...

NOUS CONTACTER

Tel: 04 58 55 21 70
emploicompetences@afiph.org
 Afiph Emploi Compétences
 20, rue Leconte de Lisle
 38029 Grenoble Cedex