***PROGRAMME FORMATION***

***14 HEURES/2 JOURS***

**DOMAINE : BOUCHERIE**

**THÉME : BOUCHERIE-CHARCUTERIE**

**OBJECTIFS OPERATIONNELS :**

* Apprendre à préparer les viandes pour la vente : découper, désosser les carcasses, dégraisser et parer la viande ;
* En charcuterie gérer l’ensemble des étapes de la production des jambons, pâtés, saucissons
* Toutes Techniques d’élaboration, d’assemblage, de hachage, de montage.

 **Prérequis :** des bases en boucherie

**Durée de la formation** : 14H – 2 jours

**Public ciblé**: S’adresse à toutes les personnes ayant des bases en boulangerie et pâtisserie

**MODALITE DE LA FORMATION : PRESENTIELLE :**

* Intra entreprise (sur site)

 **TARIF :**

60€/ heure par stagiaire

 **MODALITES TECHNIQUES ET PEDAGOGIQUES D’ENCADREMENT :**

* **Modalités techniques :** supports pédagogiques, ordinaire et vidéo projecteur, visuel, paperboard, un livret synthétique de la formation et des documents annexes seront remis aux participants au format papier et /ou numérique.
* **Modalités pédagogiques** : présentation et explication du formateur, pédagogie participative, jeux de rôle, le formateur transmet des bases théoriques, accompagne les travaux, évalue la compréhension en cours de formation, réalise des ajustements
* **Modalités d’encadrement :** un formateur expert dans le domaine de la pâtisserie

**MODALITÉ D’EVALUATION DE L’APPRECIATION DES PARTICIPANTS :**

\*Évaluation des connaissances par un quiz

**DÉLAIS D’ACÉES** : 15jours à 01 mois

**ACCESSIBILTÉ**: accessible à toutes personnes en situation d’handicap