

Meat Academie

1 rue Léon mauvais
93600 AULNAY-SOUS-BOIS
Email: marie-
charlotte.dubuis@meatacademie.fr Tel:
0775272734



POEC Boucher- AIRE pré-alternance

La préparation opérationnelle à l'emploi collective (POEC) boucher est une action de formation permettant aux demandeurs d'emploi d'acquérir les compétences requises pour occuper des emplois correspondant à des besoins identifiés en boucherie.

La POEC Boucher vise l'accès rapide à un emploi durable (CDI, CDD ou contrat de professionnalisation) .

D'une durée de 294 heures de formation incluant une remise à niveau en français usuel, en calculs de base et en posture professionnelle , et comprenant un temps d'immersion en entreprise de 53h dans la société Hmeat, la POEC Boucher dispensée par H.académie est, incontestablement, efficace dans l'insertion professionnelle des demandeurs d'emploi ayant vocation à intégrer la boucherie, secteur dont les besoins en recrutement sont forts.

De plus, la combinaison formation comportementale et théorique sur les produits carnés avec la phase d'immersion en entreprise permet, tout à la fois, au demandeur d'emploi d'éprouver sa motivation avec la réalité du métier et de se former dans les meilleures conditions possibles pour ensuite prétendre à l'emploi de vendeur en boucherie ou de poursuivre sa reconversion en intégrant une formation en contrat de professionnalisation "CQP Boucher" et de devenir boucher certifié.

Durée: 294.00 heures (jours)

Profils des stagiaires

- Public visé : la POEC boucher concerne tous les demandeurs d'emploi inscrits à Pôle emploi, indemnisés ou non.
- Autres intervenants : - L'OPCO ayant recueilli les besoins de ses entreprises adhérentes en matière de recrutement et compétences en boucherie; - Les différents Pôle emploi du secteur géographique cible; - Les boucheries en besoin de main-d'œuvre, pas ou peu qualifiée.

Prérequis

- Niveau de français : A1
- être inscrit à pôle emploi

Objectifs pédagogiques

- A l'issue de la formation, les stagiaires seront capables d'acquérir une autonomie en langue française au niveau de l'expression écrite et orale
- A l'issue de la formation, les stagiaires seront capables d'adapter sa communication et de diffuser l'information

Meat Academie

1 rue Léon mauvais
93600 AULNAY-SOUS-BOIS
Email: marie-
charlotte.dubuis@meatacademie.fr Tel:
0775272734



- A l'issue de la formation, l'apprenant sera capable de reconnaître les produits carnés et leurs spécificités afin de conseiller un client tout en ayant la posture professionnelle adéquat et en respectant la politique commerciale de l'enseigne.
- A l'issue de la formation, l'apprenant sera capable de gérer la viande et les préparations bouchères dans le respect des règles d'hygiène et de sécurité alimentaire et de renseigner les documents de traçabilité.
- A l'issue de la formation, l'apprenant sera capable de gérer la sécurité alimentaire

Contenu de la formation

- Accueil en Formation (7h)
- Communication et posture (105h)
 - Compréhension orale: savoir comprendre un message professionnel et de la vie courante, comprendre des situations et des contextes professionnels
 - Compréhension écrite: savoir comprendre un message simple
 - Production écrite: remplir des formulaires, savoir répondre à des questions simples, bases de grammaire et de conjugaison
 - Production orale: lecture et prononciation des syllabes simples, des mots plus complexes et de phrases, savoir s'exprimer, parler clairement pour se faire comprendre, prononciation, savoir poser des questions
 - Interaction orale: jeux de rôles et mises en situations pratiques, adapter sa communication en fonction de son interlocuteur
- Technique de recherche d'emploi (35h)
 - Contribuer à diffuser l'information, travailler en équipe, comprendre les évolutions numériques, CV et pitch mail
 - Elaborer son projet professionnel
 - Découverte des différents canaux de recherche d'emploi
- Reconnaissance des différentes pièces carnées (105h)
 - Découvrir l'élevage des animaux en boucherie
 - Reconnaître les différentes espèces
 - Organiser les typologies de muscles en fonction des modes de cuissons
 - Conseiller, vendre et fidéliser
- Maîtriser l'hygiène alimentaire en boucherie (35h)
 - Règlementation sur l'étiquetage des denrées alimentaires (généraliste et spécifique à la boucherie)
 - Initiation à la méthode HACCP (applications en boucherie)
 - Traitement des MRS (matériel à risques spécifiés)
 - Appliquer les procédures relatives au tri des emballages et déchets
 - Démontrer des achats et une consommation responsable en lien avec le développement durable
- Stage d'immersion en entreprise (53h)
- Synthèse: retour stage et bilan formation (7h)

Organisation de la formation

Equipe pédagogique

Le marché du retail est en constante évolution, avec notamment le fort développement des réseaux d'enseignes, du digital et du e-commerce. Meat Academie s'est doté d'un réseau de formateurs professionnels en activité pour transmettre leur savoir et animer des ateliers.

Moyens pédagogiques et techniques

Dispositif de suivi de l'exécution de l'évaluation des résultats de la formation

Formation présentielles

Conditions Générales de Vente

Meat Academie | 1 rue Léon mauvais AULNAY-SOUS-BOIS 93600 | Numéro SIRET: 88261060300012 | Numéro de déclaration d'activité: 11930834093 (auprès du préfet de région de:)

Meat Academie

1 rue Léon mauvais
93600 AULNAY-SOUS-BOIS
Email: marie-
charlotte.dubuis@meatacademie.fr Tel:
0775272734



Désignation

La société Meat Academie désigne un organisme de formation professionnelle, dont le siège social est situé au .1 rue Léon mauvais AULNAY-SOUS-BOIS 93600

Meat Academie met en place et dispense des formations inter et intra entreprises, à AULNAY-SOUS-BOIS, et sur l'ensemble du territoire national, seule ou en partenariat.

Dans les paragraphes qui suivent, il est convenu de désigner par :

- client : toute personne physique ou morale qui s'inscrit ou passe commande d'une formation auprès de la société Meat Academie
- stagiaire : la personne physique qui participe à une formation.
- CGV : les conditions générales de vente, détaillées ci-dessous.
- OPCO : les opérateurs de compétence agréés chargés de collecter et gérer l'effort de formation des entreprises.

Objet et champ d'application

Les présentes Conditions Générales de Vente déterminent les conditions applicables aux prestations de formation effectuées par la société Meat Academie pour le compte d'un client. Toute commande de formation auprès de la société implique l'acceptation sans réserve du client des présentes Conditions Générales de Vente. Ces conditions prévalent sur tout autre document du client, en particulier sur toutes conditions générales d'achat.

Devis et attestation

Pour chaque formation, la société Meat Academie s'engage à fournir un devis au client. Ce dernier est tenu de retourner à la société un exemplaire renseigné, daté, signé et tamponné, avec la mention « Bon pour accord

Le cas échéant une convention particulière peut être établie entre la société Meat Academie, l'OPCO ou le client. À la demande du client, une attestation de présence ou de fin de formation, ainsi que des feuilles d'émarginement peuvent lui être fournies.

Prix et modalités de paiement

Les prix des formations sont indiqués en euros hors taxes et ils sont à majorer de la TVA au taux en vigueur. Le paiement est à effectuer après exécution de la prestation, à réception de la facture, au comptant. Le règlement des factures peut être effectué par virement bancaire ou par chèque. Dans des situations exceptionnelles, il peut être procédé à un paiement échelonné. En tout état de cause, ses modalités devront avoir été formalisées avant le démarrage de la formation.

Prise en charge

Meat Academie

1 rue Léon mauvais
93600 AULNAY-SOUS-BOIS
Email: marie-
charlotte.dubuis@meatacademie.fr Tel:
0775272734



Si le client bénéficie d'un financement par un OPCO, il doit faire une demande de prise en charge avant le début de la prestation. Le client est tenu de fournir l'accord de financement lors de l'inscription. Dans le cas où la société Hacademie ne reçoit pas la prise en charge de l'OPCO au 1er jour de la formation, l'intégralité des coûts de formation sera facturée au client.

Conditions de report et d'annulation d'une séance de formation

L'annulation d'une séance de formation est possible, à condition de le faire au moins 10 jours calendaires avant le jour et l'heure du début de la formation. Toute annulation doit faire l'objet d'une notification par email à l'adresse marie-charlotte.dubuis@meatacademie.fr. En cas d'annulation entre 4 et 10 jours ouvrables avant la date de la formation, le client est tenu de payer une pénalité d'annulation, à hauteur de 10% du coût total initial de la formation. En cas d'annulation moins de 3 jours ouvrables avant le début de la formation, une pénalité d'annulation correspondant à 50% du coût total initial sera facturée au client.

La demande de report de sa participation à une formation peut être effectuée par le client, à condition d'adresser une demande écrite à l'organisme de formation dans un délai de 10 jours avant la date de la formation.

En cas d'inexécution de ses obligations suite à un événement fortuit ou à un cas de force majeur, la Société Meat academie ne pourra être tenue responsable à l'égard de ses clients. Ces derniers seront informés par mail.

Programme des formations

S'il le juge nécessaire, l'intervenant pourra modifier les contenus des formations suivant l'actualité, la dynamique de groupe, ou le niveau des participants. Les contenus des programmes figurant sur les fiches de présentation ne sont ainsi fournis qu'à titre indicatif.

Propriété intellectuelle et droit d'auteur

Les supports de formation, quelle qu'en soit la forme (papier, numérique, électronique...), sont protégés par la propriété intellectuelle et le droit d'auteur. Leur reproduction, partielle ou totale, ne peut être effectuée sans l'accord exprès de la société. Le client s'engage à ne pas utiliser, transmettre ou reproduire tout ou partie de ces documents en vue de l'organisation ou de l'animation de formations.

Informatique et libertés

Les informations à caractère personnel communiquées par le client à la société Meat Academie sont utiles pour le traitement de l'inscription ainsi que pour la constitution d'un fichier clientèle pour des prospections commerciales. Suivant la loi « informatique et libertés » du 6 janvier 1978, le client dispose d'un droit d'accès, de rectification et d'opposition des données personnelles le concernant. La société Meat Academie s'engage à appliquer les mesures administratives, physiques et techniques appropriées pour préserver la sécurité, la confidentialité et l'intégrité des données du client. Elle s'interdit de divulguer les données du client, sauf en cas de contrainte légale.

Meat Academie

1 rue Léon mauvais
93600 AULNAY-SOUS-BOIS
Email: marie-charlotte.dubuis@meatacademie.fr
Tel: 0775272734



Loi applicable et attribution de compétence

Les présentes Conditions Générales de Vente sont encadrées par la loi française. En cas de litige survenant entre la société Meat Academie et le client, la recherche d'une solution à l'amiable sera privilégiée. À défaut, l'affaire sera portée devant les tribunaux de Paris