

Retrouvez ici toutes les formations courtes (de 1 à 5 jours) pour monter en compétences sur les pratiques et gestes métiers.

NOM DU MODULE	LIEUX	DURÉE
<b>● BOUCHERIE</b>		
Préparer une carcasse d'agneau	85	1 j.
Accueillir et servir la clientèle	49	2 j.
Préparer et habiller les volailles	49	1 j.
Préparer un avant de bœuf Traiter l'épaule et le caparaçon	49	1 j.
Préparer un avant de bœuf Traiter un collier basse-côte	49 / 53	1 j.
Préparer un demi-porc	49 / 53	1 j.
<b>● BOULANGERIE</b>		
Techniques de panification en agriculture paysanne : initiation	44	2 j.
<b>● CHARCUTERIE-TRAITEUR</b>		
Techniques et vente en charcuterie-traiteur : les fondamentaux	44	1 j.
Nouvelle gamme d'entrées	53	1 j.
Appertisation	53	2 j.
Nouveaux produits de saison	53	5 j.
<b>● PRIMEUR</b>		
Gestion d'un rayon fruits et légumes	72	2 j.
<b>● FROMAGE</b>		
Gestion d'un rayon fromage	85	1 j.
<b>● VIN</b>		
Se professionnaliser dans la connaissance et la vente des vins	85	1 j.
<b>● POISSONNERIE</b>		
Techniques et vente en poissonnerie : les fondamentaux	44	3 j.
<b>● SNACKING</b>		
Snacking salé : gamme et tendances	72	2 j.

NOM DU MODULE	LIEUX	DURÉE
<b>● VENTE EN BOULANGERIE-PÂTISSERIE</b>		
Commercialiser des produits pour les fêtes de fin d'année	49	3 j.
<b>● MÉCANIQUE (Compétences-Emploi)</b>		
Carrosserie-Peinture	49 / 85	1 à 2 j.
Mécanique Poids lourds	44	1 à 2 j.
Mécanique Voiture	44 / 49 53 / 85	1 à 2 j.
<b>● COUVERTURE-ZINGUERIE</b>		
Bases de la couverture	53	2 j.
<b>● CUISINE</b>		
Crêpier	85	2 j.
Pizzaïolo	85	2 j.
Gamme de tartes pour restaurateurs : garnitures	53	1 j.
Cuisine végétarienne	53	1 j.
<b>● SERVICE</b>		
Accueil et réception	53	1 j.
Services en hôtellerie	44 / 53	1 j.
<b>● COIFFURE</b>		
Barbier	85	2 j.
<b>● TAXI</b>		
Formation Recyclage	49 / 53 72	2 j.
Formation Mobilité	49 / 53 72	2 j.