

## Devenez un professionnel de la Boucherie ou de la Charcuterie

### OBJECTIFS

- **Acquérir** les techniques de base nécessaires dans les métiers de la Boucherie Charcuterie,
- **Intégrer** une formation préparatoire à la qualification, à l'emploi,
- **Préparer une qualification de niveau V : CAP Boucher / CAP Charcutier - Traiteur.**

### Lieu de formation :



11 Route de Paris - **03000 AVERMES**  
Tél : 04 70 35 14 91  
secretariat@ifi03.com  
[www.ifi03.com](http://www.ifi03.com)

### Aire de recrutement : Région AUVERGNE

### TEMPS DE FORMATION

- Formation qualifiante : à partir du 06 novembre 2017 jusqu'au 29 mai 2018.
- Formation avec périodes en centre et stages en entreprise,
- Atelier permanent : la durée des périodes de formation dépend de chaque stagiaire.
- Durée hebdomadaire : 35 heures.

Un positionnement à l'entrée en formation permettra de déterminer un parcours individuel adapté aux besoins de chaque stagiaire en terme de contenu pédagogique et de durée.

#### Adressez-vous à votre conseiller :

- |                  |         |
|------------------|---------|
| ⇒ Mission locale | ⇒ CIDFF |
| ⇒ Pôle Emploi    | ⇒ LADOM |
| ⇒ Cap Emploi     | ⇒ BUSI  |
| ⇒ ARDATA         |         |



**Les stagiaires bénéficieront gratuitement du réseau de bus d'IFI 03 qui assure le transport journalier aller-retour, sur le département de l'Allier.**

Possibilités de restauration au self service d'IFI 03.

Équipement mis à disposition par le Centre de Formation.