



LA FILIÈRE DE LA VIANDE RECRUTE !



REJOIGNEZ NOTRE NOUVEAU PARCOURS DE PROFESSIONNALISATION

 SECTEUR PAYS BASQUE
LIEU DE FORMATION : ST PALAIS

DÉMARRAGE
NOVEMBRE
2023



DÉCOUVREZ LE MÉTIER D'OPÉRATEUR DE DÉCOUPE DE VIANDE

- NOUS PROPOSONS UNE FORMATION DE 7 MOIS EN ALTERNANCE
- OBTENTION D'UNE CERTIFICATION NIVEAU CAP/BEP À L'ISSUE DU PARCOURS
- PERSPECTIVE DE CDD-CDI DANS NOS ENTREPRISES PARTENAIRES

CONTACT :

Florence EYRAUD

06 37 79 78 16

florence.eyraud@ifria-aquitaine.fr

EFFECTUEZ VOTRE ALTERNANCE DANS L'UNE DE NOS ENTREPRISES PARTENAIRES

ROUTE DEPUIS SAINT PALAIS

LES ALDUDES
30KMS : 35 MIN



LAHONTAN
30KMS : 35MIN



ST JEAN-PIED-DE-PORT
30KMS : 35 MIN



GAMARTHE
20 KMS : 20 MIN



EXEMPLES DE MODULES ABORDÉS DANS LA FORMATION

- ✓ MODULES TRANSFORMATION DE LA VIANDE DE PORC
- ✓ COMPRENDRE L'ENTREPRISE
- ✓ DÉCOUVERTE DE LA FILIÈRE PORC, CONNAISSANCE PRODUITS
- ✓ AFFILAGE AFFUTAGE DES COUTEAUX
- ✓ TECHNIQUES DE DÉCOUPE EN ATELIER PRATIQUE ETC...



NOUVELLE AQUITAINE
IFRIA
LA FORMATION DE
LA FILIÈRE ALIMENTAIRE