



## Aide boucher

**Ce cours vise à l'employabilité dans le domaine d'aide boucher par l'acquisition de compétences reliées au métier semi-spécialisé.**

### Contenu

Cette formation en boucherie est offerte en collaboration avec le centre de formation de l'alimentation et du commerce du Québec (CFACQ). Elle offre le cours du ministère de l'Agriculture, des Pêcheries et de l'Alimentation du Québec (MAPAQ) en hygiène et salubrité, santé et sécurité au travail, les normes du travail, le service à la clientèle et la gestion des interactions en milieu de travail.

### Durée

21 semaines : 13 semaines de formation à 30 heures/semaine et 8 semaines de stage à 35 heures/semaine en milieu de travail

### Critère d'admission

16 ans et plus au 1<sup>er</sup> juillet de l'année scolaire

### Procédure d'inscription

Les documents suivants sont exigés pour l'inscription :

- Carte d'assurance-maladie ou permis de conduire
- Une pièce d'identité :
  - Personnes nées au Québec**
    - certificat de naissance (émis par le Directeur de l'état civil) ou
    - baptistaire (émis avant le 1<sup>er</sup> janvier 1994)
  - Personnes nées ailleurs au Canada (autres provinces)**
    - certificat de naissance
  - Personnes nées hors Canada**
    - preuve de citoyenneté ou
    - preuve de résidence

### Frais d'inscription\*

40 \$ par session, 5 \$ carte d'identité, 90 \$ pour les souliers ou les bottes de sécurité

\*Admissible avec Emploi-Québec (*no d'entente* : 476885-0)

### Horaire de cours

8 h 15 à 15 h 40 du lundi au vendredi

### Début de la formation

27 novembre 2017

12 février 2018

### Lieu de la formation

Chez notre partenaire le CFACQ situé au 1200, boul. Crémazie E, Montréal, Québec H2P 3A5

### Certification

CFMS pour aide boucher

### Notre partenaire

CFACQ

### Emploi

100 % de possibilités d'emploi

Pour nous joindre  
Nathalie Loiseau au  
514-350-8800 poste 8804