

CAP BOUCHER (1 an)

(Code RNCP : 6993 – Code SIFA : 50022135)



OBJECTIFS

Le titulaire de ce diplôme est un spécialiste de la viande. Le boucher intervient de l'approvisionnement à la vente au détail. Il doit être capable de :

- Assurer la réception, le stockage des produits livrés.
- Réaliser la transformation des morceaux issus de la découpe des carcasses et des différentes coupes des espèces.
- Garantir le traitement des produits tripiers dans le respect des règles de qualité, d'hygiène et de sécurité et conformément aux exigences de traçabilité.
- Mettre en valeur les produits.
- Renseigner la clientèle.
- Participer à l'acte de vente.

Organisation de la formation :

DURÉE : 35 heures par semaine sur 1 an

DÉLAIS ET MODALITÉS D'ACCÈS : en fonction des places disponibles entrée tout au long de l'année si signature d'un contrat avec un employeur

MODALITÉS D'ALTERNANCE : 1 semaine au CFA et 2 semaines en entreprise

ÉQUIPE PÉDAGOGIQUE : constituée de formateurs professionnels spécialisés et de formateurs en matières générales + coordinatrice pédagogique

MOYENS PÉDAGOGIQUES :

- laboratoire de boucherie équipé
- centre de ressources : documentations, annales, sujets d'examens
- salles informatiques
- salles de cours équipées de vidéos projecteurs

Contenu de la formation :

MATIÈRES PROFESSIONNELLES :

- Pratique boucherie
- Technologie boucherie

MATIÈRES SEMI-PROFESSIONNELLES :

- CEEJS
- Sciences appliquées
- Vente, commercialisation
- Arts appliqués
- Chef d'œuvre



Evaluation :

Evaluations régulières sur la totalité des compétences en conformité avec le règlement d'examen de l'Education Nationale (bulletins semestriels avec avis des conseils de classe)

Certification :

Diplôme de l'Education Nationale en Contrôle en Cours de Formation (CCF)

Public et prérequis :

PUBLIC : être âgé de 15 ans à 29 ans révolus pour être éligible au contrat d'apprentissage.

PRÉREQUIS : être titulaire au minimum d'un CAP dans les métiers de bouche

Poursuite de formation :

- MC Employé traiteur (possible au CFA)
- CAP Charcutier-Traiteur (possible au CFA)
- BP Boucher
- BP Charcutier-traiteur
- Bac professionnel boucher-charcutier-traiteur

Débouchés :

- Boucher préparateur qualifié
- Ouvrier professionnel qualifié bouche
- Ouvrier professionnel de fabrication

Tarifs :

Le coût de la formation en alternance est pris en charge par l'OPCO de votre entreprise, selon les propres critères de l'organisme et de la législation en vigueur (tarifs déterminés par décret).

Accompagnement pédagogique spécifique pour :

- Les personnes porteuses de handicap (Réfèrent handicap dédié)
- Les personnes en grandes difficultés scolaires et allophones (personnalisation des parcours)

Contact :

Pour toute information complémentaire, contactez-le secrétariat au **04 75 61 69 55** ou secretariat@cfmda.fr
5 Rue de la Sablière 26250 Livron-Sur-Drôme

www.cfmda.fr

Retrouvez nous sur :    