

CAP BOUCHER (10 mois)

(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 10 mois, pour un total de 385 heures

DÉLAIS ET MODALITÉS D'ACCÈS : en fonction des places disponibles pour une rentrée en septembre

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

ÉQUIPE PÉDAGOGIQUE : constituée de formateurs professionnels spécialisés + 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

+ Prévention Santé Environnement (selon le diplôme obtenu)



Evaluation et Certification :

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)

Diplôme de l'Education Nationale avec passage de l'examen en mode ponctuel

Accompagnement pédagogique spécifique pour :

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

Public et prérequis :

PUBLIC : salarié, demandeur d'emploi, personne en reconversion

PRÉREQUIS : être titulaire au minimum d'un diplôme reconnu de niveau CAP

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 et modalités de financements :

Le coût pédagogique de la formation est de 6 160 euros + frais administratifs et d'équipements sur devis

La formation peut être financée par :

- Pôle Emploi
- CPF
- La Région
- Transition Pro pour les salariés

Contact :

Pour toute information complémentaire, contactez Madame STOERKEL au 04 75 61 56 11 ou par mail : fc@cfmda.fr

5 Rue de la Sablière 26250 Livron-Sur-Drôme

www.cfmda.fr

Retrouvez nous sur :

