

POLE METIERS DE BOUCHE

CAP BOUCHER

en formation continue (10 mois)

Parole d'apprenti : " Au service de son terroir "

www.cfmda.fr

Renseignement : stoerke@cfmda.fr

Administratif et suivi : fc@cfmda.fr

5 rue de la Sablière

26250 LIVRON SUR DROME

04 75 61 69 55



PUBLIC

Salarié, demandeur d'emploi, personne en reconversion.

Prérequis : être titulaire au minimum d'un CAP

DUREE ET MODALITE DE LA FORMATION

Formation de 35 heures par semaine sur 10 mois, pour un total de 385 heures.

Classe de 12 à 14 alternants en moyenne.

MOYENS ET METHODES PEDAGOGIQUES

Ateliers équipés. Salles informatiques.

Centre de ressources : ordinateurs, documentations, annales, sujets d'examens.

COUT DE LA FORMATION

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

La formation peut être financée par :

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

CANDIDATURE et DELAIS D'ACCES

Vous pouvez candidater à partir du mois de février jusqu'à fin mai en vous connectant sur notre site : www.cfmda.fr, onglet : "Candidature à la formation".

Ce qui vous permet de bénéficier d'offres d'apprentissage de nos entreprises partenaires.

Le démarrage de la formation se fera sur le 1er trimestre de l'année scolaire. Inscription sous réserve de places disponibles à la signature d'une convention de stage. Le calendrier sera fourni après inscription définitive. Le service développement et l'assistante formation accompagnent les candidats et les entreprises dans la signature d'une convention de stage.

HANDICAP / ACCESSIBILITE



Toutes nos formations sont accessibles aux personnes en situation de handicap.

Pour plus d'informations merci de consulter notre site, rubrique : « Dispositif d'accompagnement des apprenants porteurs de handicap »

INFOS PRATIQUES

Restauration sur place

Lignes de bus directes par KEOLIS

Casiers

OBJECTIFS OPERATIONNELS

À la fin de la formation, l'apprenti connaît :

- la réception, le stockage des produits livrés,
- la transformation des morceaux issus de la découpe des carcasses et des différentes coupes des espèces (bovins, ovins, porcins, caprins, équins, volailles, gibiers),
- le traitement des produits tripiers
- le respect des règles de qualité, d'hygiène et de sécurité et conformément aux exigences de traçabilité,
- la mise en valeur les produits,
- les méthodes pour renseigner la clientèle et participer à l'acte de vente.

Niveau 3 Inscrit au RNCP sous le code RNCP37535.

SIFA : 50022143.

MATIERES ENSEIGNEES

MATIÈRES PROFESSIONNELLES :

- Pratique boucherie
- Technologie boucherie

MATIÈRES SEMI-PROFESSIONNELLES :

- Vente, commercialisation
- Sciences appliquées
- Prévention Santé Environnement (selon diplôme obtenu)
- CEEJS
- Chef d'œuvre

POURSUITES DE FORMATION

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

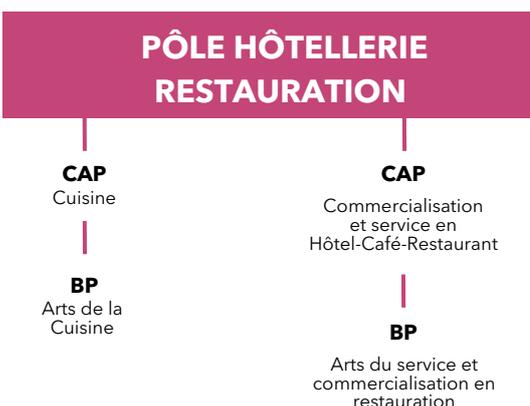
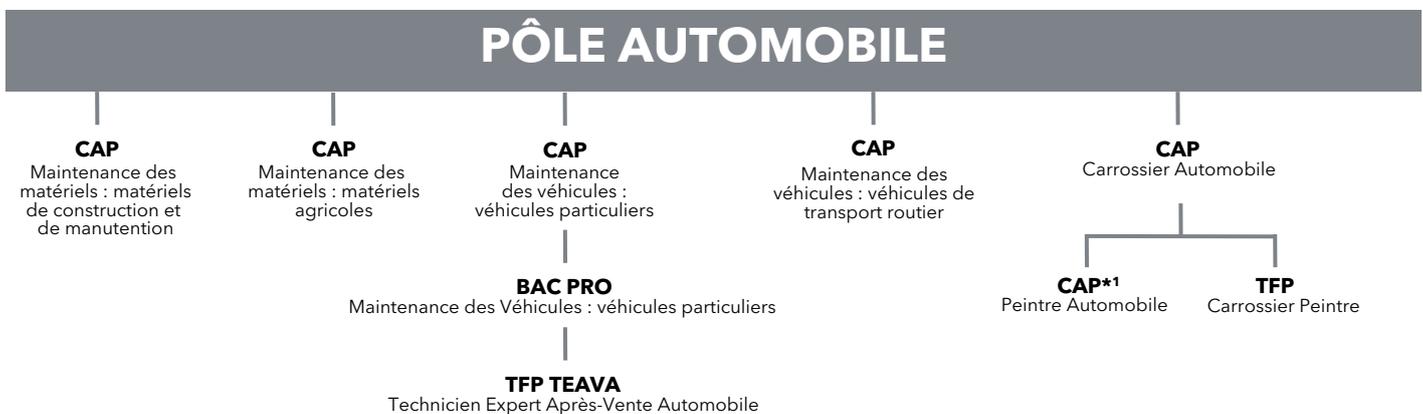
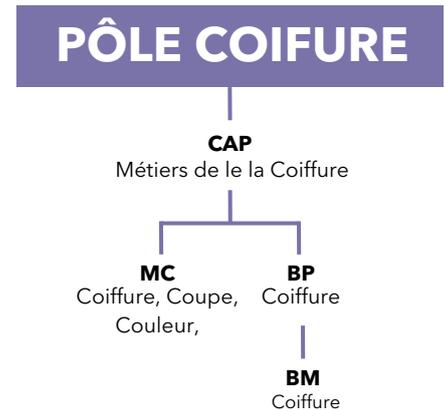
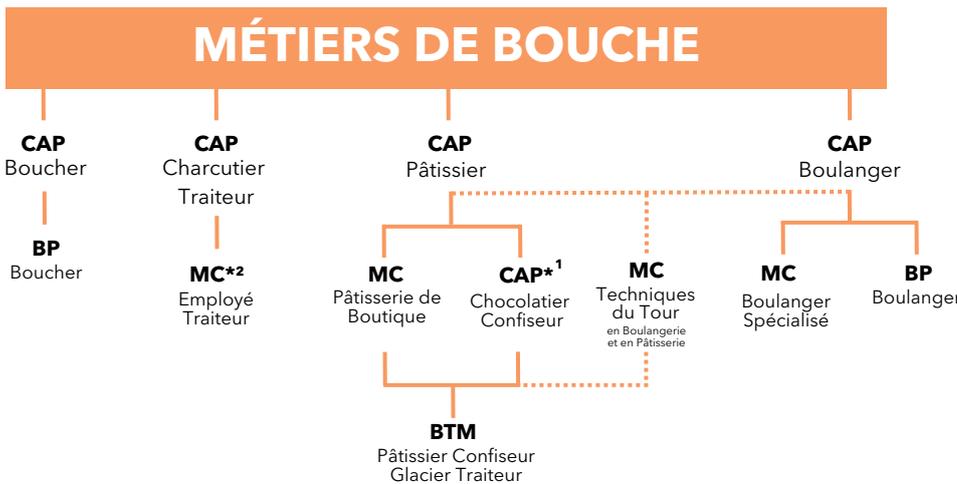
Le titulaire du certificat d'aptitude professionnelle boucher est amené à exercer son activité de service dans tous les domaines :

- magasin artisanal de boucherie, boucherie charcuterie traiteur,
- rayons boucherie des grandes et moyennes surfaces,
- ateliers de transformation (grossistes), l'agroalimentaire (industries de la viande)

NOS FORMATIONS



ALTERNANCE
FORMATION CONTINUE



CAP
Certificat d'Aptitude Professionnelle (Niveau 3)

BAC PRO
Baccalauréat Professionnel (Niveau 4)

MC
Mention complémentaire

TFP
Titre à Finalité professionnelle

BTM
Brevet Technique des métiers (Niveau 4)

BP
Brevet Professionnel (Niveau 4)

BM
Brevet de maîtrise

***1** Formation en 1 an

***2** Accessible après tous les
CAP des métiers de bouche
et de la cuisine



■ RÉPUBLIQUE FRANÇAISE
La certification qualité a été délivrée au titre
des catégories suivantes :
ACTIONS DE FORMATION CONTINUE
ACTIONS DE FORMATION PAR APPRENTISSAGE