

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, la transformation des morceaux issus de la découpe des carcasses et des différentes coupes des espèces (bovins, ovins, porcins, caprins, équins, volailles, gibiers)
- Garantir le traitement des produits tripiers dans le respect des règles de qualité, d'hygiène et de sécurité et conformément aux exigences de traçabilité

Il peut être amené à mettre en valeur les produits, à renseigner la clientèle, à participer à l'acte de vente.



Organisation de la formation :

Durée : 35 heures par semaine sur 2 ans

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

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

Moyens pédagogiques :

- un laboratoire de boucherie équipé
- un centre de ressources : documentations, annales, sujets d'exams
- 2 salles informatiques
- des salles de cours équipées de vidéos projecteurs
- un laboratoire de sciences
- équipements sportifs

Contenu de la formation :

Matières professionnelles :

- Pratique boucherie
- Technologie boucherie
- Prévention santé environnement

Matières générales :

- Education Physique et Sportive
- Français
- Histoire-Géographie
- Mathématiques
- Sciences physiques
- CEEJS
- Sciences Appliquées
- Vente, commercialisation

Evaluation :

- Evaluation régulière (bulletins semestriels avec avis des conseils de classe)
- Examen blanc en 2^{ème} année

Certification :

Diplôme de l'Education Nationale en examen ponctuel

Public et prérequis :

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

Prérequis : au minimum niveau 3^{ème}

Poursuite de formation :

- MC Employé traiteur (*possible au CFA-CFMDA*)
- CAP Charcutier-Traiteur (*possible au CFA-CFMDA*)
- 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 du CFA CFMDA au 04 75 61 69 55 ou secretariat@cfmda.fr

Formation ouverte à tout demandeur d'emploi et salarié (sous réserve de financement). Pour plus d'informations, contactez : bouretf@cfmda.fr



CFA-CFMDA

5 Rue de la Sablière
26250 Livron-Sur-Drôme
www.cfmda.fr

Retrouvez-nous sur :

