

Certificat d'aptitude professionnelle boucher

CAP boucher

DIPLÔMANTE

APPRENTISSAGE

PROFESSIONNALISATION

Objectif de formation

À l'issue de la formation le titulaire du CAP boucher sera capable d'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 et gibiers) et le traitement des produits tripiers dans le respect des règles d'hygiène et de sécurité conformément aux exigences réglementaires de traçabilité. Il peut être amené à mettre en valeur les produits, renseigner et conseiller la clientèle et participer à l'acte de vente.

Programme

COMPETENCES

Bloc 1 - Approvisionnement, organisation et transformation des viandes

Organiser la réception des produits
Contrôler et réceptionner les produits livrés
Entreposer les produits et suivre les stocks
Préparer et ordonner son poste de travail en fonction de la production à effectuer
Effectuer des coupes de gros avec os
Mettre en œuvre les techniques fondamentales de transformation des viandes
Mettre en œuvre les techniques de finition

Bloc 2 - Préparation à la commercialisation

Élaborer des préparations de viandes crues dans le respect des fiches techniques et des règles d'hygiène en vigueur
Gérer les produits en cours d'élaboration et finis
Valoriser les viandes et produits préparés
Identifier les viandes et produits préparés
Appliquer les règles de sécurité alimentaire
Nettoyer et désinfecter l'environnement de travail
Contrôler l'hygiène et la sécurité de l'environnement de travail et du matériel

Bloc 3 - Français et histoire-géographie-enseignement moral et civique

Bloc 4 - Mathématiques et physique-chimie

Bloc 5 - Éducation physique et sportive

Bloc 6 - Prévention-santé-environnement

Bloc 7 - Langue vivante étrangère

Bloc 8 - Arts appliqués et cultures artistiques (Bloc facultatif)

Bloc 9 - Mobilité (Bloc facultatif)

Infos pratiques

Type de formation

Formation alternance

Public cible

Tout public souhaitant se former au métier de boucher.

Durée

2 Années dont 840 Heures en centre 2800 Heures en entreprise

Tarif(s) net de taxe

Alternance : formation rémunérée et coût de la formation pris en charge par l'OPCO de l'entreprise

Adresse

Brest - IFAC Campus des Métiers

465 rue de Kerlaurent,
BP 30037, Guipavas

29801 Brest cedex 9

<http://www.ifac-brest.fr/>



Les points forts de la formation

- Après votre formation, stage possible de 3 à 6 mois en Europe, dans le cadre du programme Erasmus +.
- Suivi et soutien individualisé.
- Formation SST (sauveteurs secouristes du travail)

Les conditions d'admission

Prérequis

En apprentissage, avoir 15 ans révolus à la signature du contrat et avoir effectué la classe de 3e ; ou être âgé de 16 ans et plus. Pour toutes autres situations/contrats, nous contacter.

→ **Niveau d'entrée** : Sans niveau spécifique

↪ **Niveau de sortie** : CAP, MC, BEP - Niveau 3

Modalités d'entrée

Participation à la réunion collective « mercredis de l'apprentissage » /étude du dossier de candidature/positionnement/signature d'un contrat d'apprentissage.

Délais d'accès à la formation de juillet à décembre (en dehors de cette période nous contacter).

Pour une adaptation de la durée de la formation, nous consulter.

Le parcours de formation

Objectifs pédagogiques

Réceptionner et stocker les viandes / Contrôler la traçabilité et la qualité de la viande / Préparer pour la vente (parage, épluchage, tranchage, ficelage) en respectant les techniques de présentation / Participer au conseil et à la vente des produits

► PRÉSENTIEL

Modalités d'évaluations

Pour un contrat d'apprentissage : contrôle en cours de formation (CCF). Pour un contrat de professionnalisation : examen ponctuel. Validation partielle par blocs de compétences possible, capitalisable sur 5 ans.

Modalités pédagogiques

Méthode active : Expérimentation, TIC, TBI, atelier, pratique en laboratoire, simulation, jeu de rôle, jeu d'entreprise, semaines de pratique professionnelle en entreprise.

Perspectives métiers

Boucher ...

Pour en savoir plus sur le métier de boucher, sur les évolutions, les localisations et potentiels d'embauche, consultez le site CLEOR <https://cleor.bretagne.bzh>

Poursuite d'études

En 1 an : CAP Charcutier-traiteur, MC Employé traiteur / En 2 ans : Bac pro Boucher charcutier traiteur, BP Boucher, MC Vente en boucherie.

En savoir plus Certification professionnelle - diplôme

Date et mise à jour des informations : 27/03/2024

Intitulé : CAP - Boucher - MINISTERE DE
L'EDUCATION NATIONALE ET DE LA
JEUNESSE

Code RNCP : 37535 - JO du 25/04/2023

Extrait de la description de la formation. Consultez l'intégralité des informations relatives à cette formation sur notre site internet www.cci-formation-bretagne.fr

Contact



SERVICE DÉVELOPPEMENT ET PROMOTION

ifac@ifac-brest.fr

IFAC Campus des Métiers Brest - N° SIRET 13002293200086 - N° d'activité 53290897729
465 rue de Kerlaurent, BP 30037, Guipavas - 29801 Brest cedex 9
Tél. : 02 29 00 60 60 - ifac@ifac-brest.fr - <http://www.ifac-brest.fr/>

Les sessions



Brest cedex 9

- Nous contacter