

CAP BOUCHER

NIVEAU 3

CMA FORMATION



PRÉREQUIS

Jeune ayant 15 ans révolus sorti de 3^e ou 16 ans révolus si niveau inférieur, salarié du secteur ou en conversion.

Chef d'entreprise/conjoint collaborateur/associé.

Jeunes et adultes : niveau 3^e recommandé.

Projet professionnel confirmé (possibilité de stage pour validation de projet, contactez-nous).



PROGRAMME

- Approvisionnement, organisation et environnement professionnel
- Transformation des produits
- Préparation à la vente, commercialisation
- Technologie professionnelle
- Français
- Histoire-Géographie et Enseignement moral et civique
- Mathématiques-Sciences physiques et chimiques
- Sciences appliquées
- Environnement économique et juridique
- Arts appliqués
- Éducation physique et sportive
- Langue vivante



DURÉE

De 12 à 24 mois, selon le positionnement et le parcours antérieur.

Le titulaire de ce diplôme assure 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) et du 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.



OBJECTIFS

Acquérir les compétences qui permettent de :

- Gérer les approvisionnements, stocker et découper le produit vendu en respectant les règles d'hygiène et de sécurité.
- Assurer la traçabilité et la qualité de la viande, et informer sur sa provenance.
- Conseiller la clientèle sur le choix, la préparation et la présentation de la viande.

Acquérir les aptitudes spécifiques au métier :

- Conseil clientèle.
- Découpe, puis transformation de la viande en morceaux.
- Désossage, dégraissage de la viande, et ficelage de rôti.

N° de fiche Répertoire national des certifications professionnelles : RNCP37535.

Certificateur : Ministère de l'Éducation Nationale et de la Jeunesse.

Publication de la fiche: 25.04.2023

Fin de la certification : 31.08.2028

DÉBOUCHÉS



- Boucher(ère)
- Commerçant(e) en alimentation
- Opérateur(trice) de fabrication de produits alimentaires

Dans le secteur artisanal, dans la grande distribution, dans les ateliers de transformation (grossiste), dans l'agroalimentaire (industries de la viande), dans certaines collectivités (cuisines centrales).

POURSUITE D'ÉTUDE POSSIBLE AU CFA



- BP Boucher(ère)
- MC Employé(e) traiteur(se)
- CAP Charcutier(ère) - Traiteur(se)

TAUX DE
RÉUSSITE
2023



CAP BOUCHER

NIVEAU 3

CMA FORMATION



MOYENS PÉDAGOGIQUES ET TECHNIQUES D'ENCADREMENT



MODALITÉS

Fiche de candidature, préinscription, tests et entretien de positionnement.



COÛT

Selon le statut du bénéficiaire (nous consulter).

Apprenti : Prise en charge par l'OPCO de l'entreprise formatrice

* Frais annexes à prévoir (matériel, équipement, repas et internat).



PLANNING

Entrée cadencée, possible tout au long de l'année, nous consulter.



LIEU(X) DE FORMATION

GEVINGEY (JURA)

03 84 47 33 72
cfadujura@artisanat-bfc.fr

VESOUL (HAUTE-SAÔNE)

03 84 76 39 70
cfa70@artisanat-bfc.fr

MERCUREY (SAÔNE-ET-LOIRE)

03 85 98 10 30
cfa71@artisanat-bfc.fr

Toutes nos formations sur
www.cmaformation-bfc.fr



- Formation en alternance : présentiel centre et période en entreprise, FOAD
- Accompagnement personnalisé, adaptation des parcours et soutien
- Alternance de méthodes pédagogiques et de mises en situation permanentes sur plateau technique
- Moyens pédagogiques diversifiés (exercices pratiques, documents écrits, supports audios et visuels, outils multimédias).

Nos espaces de formation disposent d'**outils de formation modernes et performants**, comprenant des salles polyvalentes, des salles informatiques, équipées des dernières versions de logiciels standards, du matériel audiovisuel : caméscope, vidéo projecteur, écrans de projection, CAVE (cube immersif de réalité virtuelle)...

- Ressources documentaires,
- Plateaux techniques qui reconstituent les conditions de réalisation des gestes professionnels.

Equipe pédagogique dédiée : Directeur(trice) de centre, Bureau vie scolaire, Conseil Principal d'Education, Formateur(trice)s expert(e)s, professionnel(le) du métier (5 ans d'expérience minimum), formé(e) à notre modèle pédagogique

Dans le cadre des formations à distance, les formateurs restent disponibles pour toute question qui pourrait être posée par un apprenant, via une plateforme dédiée.



SUIVI ET ÉVALUATION DE L'ACTION

- Evaluations semestrielles avec conseil de classe et remise de bulletins, pour les apprentis
- Evaluation des acquis : en cours de formation et en évaluation finale.
- Evaluation des périodes en entreprise.
- Attestation de formation.
- Enquête de satisfaction stagiaire.



Validation

Diplôme inscrit au RNCP, de niveau 3.
Examen en fin de formation : validation totale au partielle.



ACCESSIBILITÉ

Cette formation est accessible aux personnes en situation de handicap.

- > Référent Handicap sur chaque site de formation.
- > Pour les candidats à l'apprentissage, dispositif spécifique d'accompagnement, PAVA, contactez-nous.