CFA du Roannais

Alimentation

CAP BOUCHER

RNCP6993 | NIVEAU 3 | PRÉSENTIEL

PUBLIC CONCERNÉ ET PRÉREQUIS

- Contrat d'apprentissage :
  - jeunes âgés de 15 ans après la 3ème
  - jeunes âgés de 16 à 30 ans sans condition
- Formation adultes : nous contacter

DURÉE ET RYTHME DE LA FORMATION

- 2 ans - 400 heures / an
- Alternance 1 semaine au CFA / 2 semaines en entreprise

DÉLAI D'ACCÈS ET COÛT DE LA FORMATION

- Apprentissage : La formation est gratuite pour le jeune qui signe un contrat d'apprentissage. Le coût est intégralement pris en charge par la branche professionnelle, via l'OPCO.
- Continue : Les financements de la formation continue sont nombreux (CPF, autofinancement, Pôle Emploi...). Ils dépendent de la situation des candidats (salarié, demandeur d'emploi, etc.).
- Consultation des délais d'accès et conditions tarifaires sur www.cfa.fr

CAP Boucher

Le ou la titulaire du CAP Boucher réceptionne et stocke les carcasses livrées. Il contrôle la traçabilité et respect des règles d'hygiène et de sécurité pour pouvoir transformer, découper, préparer et présenter les différentes viandes (bovins, ovins, porcins, caprins, équins, volailles, gibiers). Il peut participer au conseil et à la vente du produit.

Objectifs et compétences visés

- Approvisionner : commander et réceptionner les marchandises ; stocker
- Produire : concevoir et organiser ; réaliser
- Conditionner et présenter : en magasin, en service différé
- Entretenir : les locaux, les équipements et les matériels
- Contrôler : qualité, hygiène
- Gérer le personnel, la production
- Vendre en magasin et en service différé

Programme de la formation 35 h/semaine

Matières	h / s
Français	3
Mathématiques	3
Histoire / géographie	2
Anglais	2
EPS	2
Sciences appliquées (+ 1 heure au laboratoire)	2
Sciences Physiques	2
Prévention Santé Environnement	1,5
Travaux pratiques	7
Technologie professionnelle / Chef d'oeuvre	6
Connaissance Entreprise	0,5
Atelier expérimental	2
Accompagnement personnalisé	1
Vie de classe	1

Les horaires ci-dessus sont donnés à titre indicatif.

Alimentation

CAP BOUCHER

MÉTHODE PÉDAGOGIQUE ET MISE À DISPOSITION

La formation respecte les obligations du référentiel. Des activités pratiques complémentaires à la progression de l'apprenti sont proposées sur Yparéo aux entreprises.

Le laboratoire Boucherie est spacieux et possède l'agrément européen pour le travail des viandes.

- Un contrôle régulier des services sanitaires pour cet agrément nous permet d'avoir la certitude de former nos apprentis dans des conditions optimales.

- Les matières premières sont acheminées et retournées par nos propres moyens à l'aide d'un camion frigorifique.

- Ces matières premières proviennent d'un partenariat pérenne avec les abattoirs de Roanne et Charlieu.

LIEU ET ACCESSIBILITÉ DE LA FORMATION

CFA DU ROANNAIS
155 route de Briennon 42300 MABLY
04 77 44 83 50 - cfa.roannais@cfa.fr
www.cfa.fr

Formation accessible aux personnes en situation de handicap après entretien à l'entrée en formation avec notre référent handicap.

Suivi et modalités d'évaluation

Chaque apprenti a un espace de suivi dématérialisé consultable par tous les intervenants (apprenti, responsables légaux, maître d'apprentissage, formateurs). Il permet de suivre la progression du jeune tout au long de sa formation.

L'apprenti est évalué tout au long de son apprentissage (bulletin par semestre). Il prépare l'examen final dans les meilleures conditions. Les épreuves pratiques, écrites et orales portent sur les cours dispensés durant la formation. Contrôle terminal par épreuves ponctuelles.

Débouchés

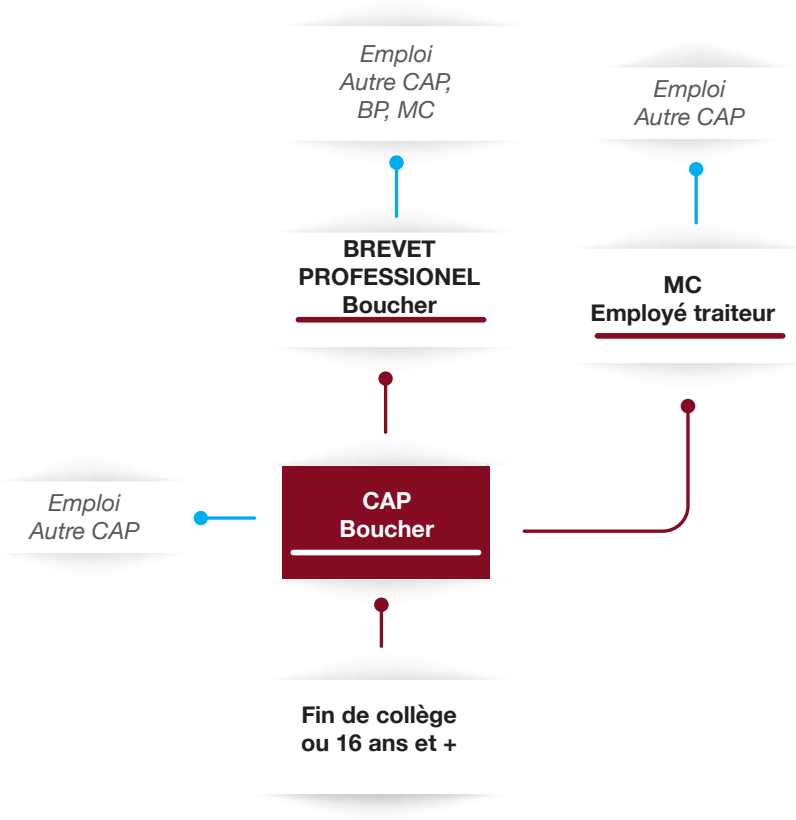
Le ou la titulaire du CAP Boucher peut débuter dans la vie professionnelle sous le statut d'employé en tant que :

- Boucher préparateur qualifié
- Ouvrier professionnel qualifié boucher
- Ouvrier professionnel de fabricant
- Employé dans une boucherie artisanale, au rayon d'une grande surface, en atelier de formation, en entreprise industrielle ou collectivité
- Employé dans un atelier de découpe de l'industrie agroalimentaire

Poursuite d'études

Ce CAP débouche sur la vie active mais il est possible de poursuivre des études Mention Complémentaire (MC) en employé traiteur en 1 an, Brevet Professionnel (BP) boucher en 2 ans, Brevet Professionnel (BP) charcutier-traiteur en 2 ans, BAC PRO Boulanger en 2 ans, BAC PRO Boucher charcutier traiteur, TFP technicien Boucher, Certificat technique des métiers boucher, Certificat technique réparateur option boucherie.

Retrouvez les formations proposées au CFA du Roannais dans le schéma ci-dessous.



Contacts Pôle Alimentation

Véronique GEORGES
Responsable Pôle Alimentation
04 77 44 83 55 - georges.v@cfa.fr

Séverine DESAUTEL
Secrétariat Pôle Alimentation
04 77 44 83 53 - desautel.s@cfa.fr

CFA du Roannais
La réussite par l'apprentissage

C112017 |MAJ220224 |V2