CAP Boucher

Référence : CAP BOUCHER

Thématique : Formations diplômantes

Taux de réussite aux examens 2023 en formation continue : 75%

Taux de réussite aux examens cliquez ici

Objectif

Acquérir les compétences qui permettent de :
- gèrer 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.

Public

- jeune, demandeur d'emploi, salarié du secteur ou en conversion
- chef d'entreprise/conjoint collaborateur/associé

Prérequis et niveau de connaissance préalable

Jeunes et adultes : niveau 3ème recommandé

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

Programme

- Approvisionnement organisation et environnement professionnel.
- Tranformation des produits.
- Préparation à la vente, commercialisation.
- Français.
- Histoire-Géographie et Enseignement moral et civique.
- Mathématiques-Sciences physiques et chimiques.
- Éducation physique et sportive.
- Langue vivante.

Fiche RNCP37535 du **Répertoire national des certifications professionnelles,** date dde publication le 25/04/2023
(date de l'échéance de l'enregistrement le 31/08/2028)

Certificateur : MINISTERE DE L'EDUCATION NATIONALE ET DE LA JEUNESSE,

Pour accèder à la fiche RNCP37535 - CAP - Boucher (francecompetences.fr)

Durée

De 12 à 24 mois en fonction du plan de formation

Modalités et délais d'accès

Fiche de candidature, préinscription, tests et entretien de positionnement.
Entrée cadencée, possible tout au long de l'année, nous consulter.

Moyens pédagogiques et techniques d'encadrement

Techniques d'encadrement :
- Formation en alternance : présentiel CFA et période en entreprise, formation à distance (FOAD)
- Accompagnement personnalisé, adaptation des parcours et soutien

Alternance de :
- Méthodes affirmatives (expositives, démonstratives), interrogative, applicative
- Mises en situation permanentes sur plateau technique
- Exercices pratiques

Des situations d'apprentissage sont organisées et ajustées en fonction de l'assimilation du programme de formation et des progrès réalisés par les apprenants, en tenant compte des référentiels de formation, de leurs évolutions en lien avec le Rectorat.

Moyens pédagogiques :
- 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,
- Matériel audio-visuel : caméscope, vidéo projecteur, écrans de projection, CAVE (cube immersif de réalité virtuelle)...,
- Ressources documentaires,
- Plateau technique dédié , reconstitue les conditions de réalisation des gestes professionnels.

Equipe pédagogique :
- 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 de formation

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

Validation

Diplôme inscrit au RNCP, de niveau 3
Validation totale au partielle, examen de fin de formation

Poursuite d'étude

Ce CAP débouche sur la vie active mais il est possible, sous certaines conditions, de poursuivre des études en 1 an en Mention Complémentaitre Employé Traiteur ou en 2 ans en BP Boucher ou en BP Charcutier.
Nos formations ne donnent pas lieu à des passerelles ou des équivalences.

Perspectives Professionnelles

Le titulaire du CAP Boucher peut exercer son métier 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).

Coût de la formation

Selon le statut du bénéficiaire - Nous consulter
Apprenti : Prise en charge par l'OPCO de l'entreprise formatrice – frais annexe à prévoir (matériel, équipement, repas et internat).

Contact

Lieu de formation au choix :
- CMA Formation Gevingey (39) : formation39@artisanat-bfc.fr | Tél. 03 84 35 87 07
- CMA Formation Vesoul (70) : formation70@artisanat-bfc.fr | Té.l 03 84 30 59 09
- CMA Formation Mercurey (71) : formation71@artisanat-bfc.fr | Té.l 03 85 41 40 15

Accessibilité

Toutes nos formations sont accessibles aux personnes en situation de handicap.
Référent Handicap sur chaque site de formation.
Nous proposons une procédure d'accueil individualisé, avec notre référent handicap, qui reste à la disposition du bénéficiaire tout au long de sa formation.
Pour les candidats à l'apprentissage, dispositif spécifique d'accompagnement, PAVA, contactez-nous.

Chambre de Métiers et de l'Artisanat Région Bourgogne Franche Comté
N° SIRET : 130 026 073 00028
N° déclaration d'activité formation : 27 39 01242 39
(cet enregistrement ne vaut pas agrément de l'Etat)

Date de la fiche : version du 07/08/2024

Délivré par:

- 39 - CMA Formation Gevingey : 23 RTE DE LONS LE SAUNIER 39570 GEVINGEY
- 71 - CMA Formation Mercurey : 17 Voie Romaine - 71640 MERCUREY
- 70 - CMA Formation Vesoul : Espace de la Motte 5 RUE DU TALEROT 70000 VESOUL

Prochaine session en cours de programmation. Vous pouvez dès à présent nous faire part de votre intérêt en cliquant sur "Être rappelé pour en savoir plus" depuis la page descriptive de l'offre sur votre plateforme.

Tarifs:

- Tout public - contact