



CAP Boucher



Compétences globales

Le titulaire du Certificat d'Aptitude Professionnelle Boucher 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 conformément aux exigences réglementaires de traçabilité. Il peut être amené à mettre en valeur les produits, à renseigner et conseiller la clientèle, à participer à l'acte de vente.

Objectifs de formation

Réception, stockage, approvisionnement

- Réception et vérification des produits livrés
- Lecture et enregistrement de la traçabilité
- Détection des anomalies qualitatives et quantitatives
- Entreposage et suivi des stocks

Transformation

- Organisation de son poste de travail
- Préparation des viandes
- Habillage d'une volaille, préparation des produits tripiers

Entretien et sécurité

Contrôle qualité et traçabilité

Commercialisation

- Mise en valeur des viandes et produits préparés
- Accueil du client, argumentation et conseil à la clientèle

Règlement d'examen

Les épreuves se passent en examen ponctuel.

EP1 - Approvisionnement, organisation et transformation des viandes.

EP1 - Chef d'oeuvre

EP2 - Préparation à la commercialisation

EG1 - Français, Histoire-Géographie, Enseignement moral et civique

EG2 - Mathématiques et Physique-chimie

EG3 - Éducation Physique et Sportive

EG4 - Prévention Santé Environnement

EG5 - Langue vivante étrangère

Méthodes utilisées

Presentiel:

- Cours en salle / institut pédagogique
- Travail de groupe avec ou sans outil informatique
- Utilisation de l'outil numérique
- Retours d'expérience entreprises, professionnalisations - livret d'apprentissage

Distanciel:

- synchrone (visio), asynchrone (mails) en fonction des impératifs

Modalités d'évaluations

- Au moins une évaluation par année, par matière adaptée au type d'épreuve préparée (oral, écrit, pratique)
- Examen blanc

Accessibilité



Nos formations sont accessibles aux personnes en situation de handicap. Ne pas hésiter à contacter notre référente handicap Mme Marielle HILAIRE.





Qualités requises

- ◆ Aptitudes aux relations humaines, Sociabilité
- ◆ Bonne résistance physique
- ◆ Rigueur et organisation
- ◆ Autonomie
- ◆ Dextérité manuelle
- ◆ Agilité

Prérequis

La formation se prépare en alternance sous contrat d'apprentissage (de 16 à 29 ans, pas de limite d'âge pour les personnes ayant une RQTH).

Le Certificat d'Aptitude Professionnelle Boucher est accessible aux jeunes étant âgés de 16 ans (ou 15 ans et issu de 3ème) sans autre diplôme préalable.

Attention, l'admission ne sera définitive qu'après avoir signé un contrat d'apprentissage.

L'IFP 43 accompagne les entreprises dans la rédaction du projet et du contrat d'apprentissage.

Délai d'accès:

Il est individualisé en fonction de la période et du traitement administratif.

Entrée: fin septembre-début octobre

Sortie: juin

Débouchés

Plusieurs possibilités s'offrent aux titulaires du CAP Boucher:

- Accès direct à l'emploi
 - ◆ A l'issue de la formation
Ouvrier Boucher
 - ◆ A moyen terme :
Responsable de magasin
Chef de rayon
Artisan boucher
- Poursuite d'étude
 - ◆ BP Boucher (proposé à l' IFP 43)
 - ◆ CAP Charcutier-traiteur (proposé à l' IFP 43)
 - ◆ MC Employé traiteur (proposé à l' IFP 43)

Infos pratiques



Public cible:

Toutes personnes souhaitant évoluer dans le métier.

Jeunes issus de 3ème.



Diplôme:

CAP, niveau 3.



Type de formation:

Formation en alternance,

1 semaine en CFA et 2 semaines en entreprise.



Durée:

2 années de formation dont 840h en centre et 2450h en entreprise (base 35h semaine).



Tarif:

Formation gratuite en apprentissage et financée par les OPCO (opérateurs de compétences)



Laboratoire de boucherie - IFP 43

www.ifp43.fr

Plus d'information



Institut de Formation Professionnelle 43
Centre de Formation d'Apprentis Interprofessionnel de Haute-Loire

220 Rue des Camélias 43370 Bains

Tél. : 04 71 57 98 00 - contact@ifp43.fr