CAP BOUCHER

Mise à jour le : 15/04/2024
Selon arrêté du 21/02/2014 portant création du diplôme
J.O. du 08/03/2014
RNCP : 37535 Date de publication : 25.04.2023
Organisme certificateur : Éducation Nationale

PRÉREQUIS ET PUBLIC CONCERNÉ :

Tout public âgé de 16 à 29 ans révolus. L'âge peut être abaissé à 15 ans si le jeune a atteint cet âge entre la rentrée scolaire et le 31 décembre de l'année civile, et qu'il a terminé son année de 3ème.
Statut de salarié sous contrat d'apprentissage

DÉLAI D'ACCÈS :

Quand puis-je entrer en formation ? Après validation des missions par le conseiller GRC et sous réserve de Signature d'un contrat d'apprentissage au plus tard le 30/09 de l'année en cours.
Quand débutent les cours ? Dès septembre de l'année en cours.

CANDIDATURE :

Faire une pré-inscription via le site internet du C2M.

COÛT DE LA FORMATION :

Formation gratuite et rémunérée pour l'apprenant dans le cadre d'un contrat d'apprentissage.

Frais d'inscription et de dossier (34€ pour 2 ans)

LIEU DE FORMATION :

C2M – Campus des Métiers de Marzy -
21 rue des Carrières – 58180 MARZY

RYTHME D'ALTERNANCE ET DURÉE

Formation de 2 ans, pour une durée totale de 800 h à raison de 1 semaine au C2M et 2 semaines en entreprise.

LES + DU C2M :

Les formateurs du campus sont des experts de leur domaine : chefs d'entreprise, manageur, années d'expérience en tant qu'acheteur et vendeur, commercial, etc…

Une aide au recrutement : nos conseiller relations jeunes et entreprises sont à la disposition du/de la futur(e) apprenti(e) pour l'accompagner dans ses démarches (rédaction CV et LM / ciblage entreprises, préparation aux entretiens, etc …).
Votre contact privilégié : **Séverine CHATENET : 03 86 60 18 20**

Le campus est doté d'un référent handicap, interlocuteur des bénéficiaires, des familles et des entreprises.
La formation est accessible au public en situation de handicap.
Votre contact privilégié : **Alexandra KAUSCH : 03 86 60 99 43**

Une formation gratuite et rémunérée via un contrat d'apprentissage

Internat et restauration sur place

OBJECTIFS DE LA FORMATION :

Le/la titulaire du CAP Boucher intervient de l'approvisionnement à la vente au détail. Il assure la réception, le stockage des produits, la transformation des morceaux de coupe de gros (gros bovins et différentes espèces) et la réalisation des préparations bouchères crues (bovins, ovins, porcins, volailles). Il assure par ailleurs leur étiquetage et participent à la mise en vitrine et en rayon.

COMPÉTENCES VISÉES :

- Avoir une dextérité manuelle
- Savoir travailler en équipe
- Faire preuve de rigueur
- Avoir le sens de l'organisation

ACTIVITÉS ET PROJETS TYPES EN ENTREPRISE :

- Réceptionner et stocker les viandes
- Contrôler la traçabilité et la qualité de la viande ainsi que le respect des règles d'hygiène et de sécurité
- Découper, désosser et séparer les viandes
- Préparer (parage, épluchage, tranchage et ficelage) pour la vente en respectant les techniques de présentation, de décoration et d'étiquetage
- Conseiller les clients

MODALITÉS D'ÉVALUATION :

Selon les critères d'évaluation du référentiel :

- Evaluations ponctuelles formatives dans chacune des matières pour vérifier les acquis
- 1 examen blanc (évaluation sommative) en 2ème année
- 1 examen final qui validera le diplôme préparé si la moyenne générale et la moyenne dans le domaine professionnel sont supérieures ou égales à 10/20

CONTENU DE LA FORMATION :

ENSEIGNEMENT PROFESSIONNEL

- Approvisionnement, organisation et transformation des viandes
- Préparation à la commercialisation
- Sciences Appliquées
- Gestion Appliquée
- Réalisation du « chef d'œuvre »

ENSEIGNEMENT GÉNÉRAL

- Français
- Histoire/Géographie/EMC
- Mathématiques
- Physique - Chimie
- Prévention Sécurité Environnement
- Education physique et sportive
- Langue Vivante : Anglais

POURSUITES ET DÉBOUCHÉS :

POURSUITES D'ÉTUDES

- CAP Charcuterie Traiteur (proposé au C2M)
- MC Vente-conseil en boucherie (proposé au C2M)
- BP Boucher (proposé au C2M)

DÉBOUCHÉS PROFESSIONNELS

- Boucher, préparateur qualifié
- Ouvrier professionnel qualifié ou de fabrication
- Employé dans une boucherie artisanale ou au rayon d'une grande surface

Moyens techniques et méthodes pédagogiques

Les enseignements sont réalisés en présentiel.

Alternance de travaux pratiques en atelier, de mises en situations professionnelles, d'études de cas et d'apports théoriques.

Tous les moyens du Campus sont mis à disposition des bénéficiaires :

- Laboratoires/Ateliers équipés des matériels et outils nécessaires à l'exercice de la profession
- Salles de cours équipées de vidéoprojecteur et ordinateur / Salles informatiques
- Centre de ressources et accès aux plateformes pédagogiques