

CAP BOUCHER

ALIMENTATION
Formation Niveau V



Conditions d'accès à la formation Prérequis et public concerné

- Etre âgé de 16 à 29 ans (possibilité dès 15 ans sortie de 3ème).
- Signer un contrat d'apprentissage (pour les moins de 30 ans) ou de professionnalisation, d'une durée de deux ans, avec un employeur. Dans le cadre de la formation continue, obtenir un financement et un lieu de stage en milieu professionnel.

Conditions de réussite

- Assiduité
- Respect des consignes de l'encadrement en entreprise et au CFA
- Implication de l'entreprise garantissant une activité adaptée au référentiel de formation prenant en compte les progressions pédagogiques
- Implication de l'apprenant dans les tâches confiées

▪ **Qualités requises :**

Résistance à la fatigue et au froid / Habileté et dextérité / Hygiène rigoureuse / Sens du commerce

Objectif de formation

Au terme de sa formation, le titulaire du certificat d'aptitude professionnelle (CAP) Boucher sera en mesure d'assurer 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 mettra en valeur les produits, renseignera et conseillera la clientèle pour réaliser les ventes.

Modalités pédagogiques

- 2 ans de formation
- 12 semaines par an au CFA soit 420 heures maximum de formation au CFA par an. Les autres semaines se déroulent dans l'entreprise formatrice.
- Cours théoriques et travaux pratiques animés par des enseignants et formateurs issus du milieu professionnel.
- Accompagnement personnalisé selon les parcours
- Effectif minimum 10 effectif maximum 39

Contenu de la formation au CFA

Domaine professionnel

- Pratique professionnelle : Préparation, présentation et décoration / Vente
- Technologie professionnelle
- Sciences appliquées
- Connaissance entreprise
- Prévention Sécurité Environnement

Domaines généraux

- Français / Histoire Géographie
- Mathématiques / Sciences - Sciences physiques
- EPS

Modalités d'évaluation

Examen ponctuel terminal sanctionné par un diplôme national



Centre de Formation d'Apprentis
Interprofessionnel de la Loire « Les
Mouliniers »

SCIC-SAS

28, rue des Mouliniers BP 60098
42010 Saint-Etienne cedex 2

Tél. 04 77 59 31 80

www.cfa-mouliniers.com