F - CFA Métiers de Bouche, Commerce, Vente...
Opus formation
Nous recrutons, nous formons

Boucher (CAP)

Niveau 3

12 mois

Paris
Villeurbanne
Valence

Le boucher réceptionne et stocke les viandes (bovins, ovins, porcins, caprins, équins, volailles et gibiers). Il contrôle la traçabilité et la qualité de la viande ainsi le respect des règles d'hygiène et de sécurité. Il découpe, désosse et sépare les viandes. Il les prépare (parage, épluchage, tranchage et ficelage) pour la vente en respectant les techniques de présentation, de décoration et d'étiquetage. Il habille les volailles et confectionne les produits tripiers. Il peut participer au conseil et à la vente des produits.

Objectifs pédagogiques

Maîtriser les compétences nécessaires à la validation du **Certificat d'Aptitude Professionnelle Boucher** (CAP Boucher).
Certificat d'Aptitude Professionnelle de **niveau 3** délivré par le Ministère de l'Education Nationale.
Suite à cette formation, des passerelles sont possibles pour une poursuite d'étude sur un niveau de qualification supérieur ou transverse dans le secteur.

- ✓ Transformer des carcasses, de leur état initial jusqu'à leur présentation de détail, en vue de leur commercialisation
- ✓ Conseiller la clientèle en matière de préparation culinaire à base de viande.

Contenu de la formation

- ✓ **Approvisionner et organiser un environnement professionnel**
  - Organiser la réception des produits
  - Identifier et mettre en place la matière d'œuvre
  - Appliquer les règles d'hygiène et de sécurité
  - Réceptionner les produits livrés
  - Stocker les produits et suivre les stocks
  - Vérifier les produits lors de la livraison
- ✓ **Transformer des produits**
  - Choisir et mettre en place le matériel adapté
  - Ranger son poste de travail
  - Effectuer les opérations techniques de transformation des viandes et produits tripiers
  - Nettoyer, désinfecter les matériels et l'outillage et les locaux
  - Échanger, dialoguer avec l'équipe de travail
  -
- ✓ **Préparer à la vente et à la commercialisation**
  - Participer à l'organisation de l'espace de vente
  - Réaliser certaines opérations de la vente
  - Vérifier les produits (date de péremption, état de fraicheur)
  - Vérifier la présentation des produits et l'étiquetage
  - Apprécier le fonctionnement des appareils
  - Participer au service de la clientèle
- ✓ **Enseignement général (Français, Mathématiques, Histoire-Géo, Enseignement moral et civique, Sciences Physiques et Chimiques, Education physique et sportive et langue vivante.(Dispense possible si le stagiaire est titulaire d'un CAP ou BEP minimum ou titre professionnel de niveau IV).**

Version 1 du 17/03/2021

F - CFA Métiers de Bouche, Commerce, Vente...
Opus formation
Nous recrutons, nous formons

Profil des candidats

☐ Pour qui :

- Demandeurs d'emploi
- Salariés

Prérequis :

- Tout public
- Niveau 3ème
- Maîtriser les savoirs de base en lecture, écriture et calculs

Débouchés et suite de parcours

Les types d'emplois accessibles sont les suivants :

- Boucher préparateur qualifié
- Ouvrier professionnel qualifié boucher
- Ouvrier professionnel de fabrication

Secteurs d'activités :

- Boucherie charcuterie traiteur
- Boucherie hippophagique
- Rayons boucherie des grandes et moyennes surfaces
- Ateliers de transformation (grossistes)
- L'agroalimentaire (industrie de la viande)

Tarif et Prise en charge

Tarif pour le candidat : 100% pris en charge
Tarif pour l'organisme financeur : entre 4356€ et 7006€ (montant minimum pour un contrat d'apprentissage fixé sur la base du référentiel France compétence, 0% reste à charge pour l'entreprise).

Plusieurs dispositifs existent pour faire financer une formation, ils dépendent de la situation du candidat et de l'entreprise.
Si vous souhaitez des informations plus détaillées sur les financements et les prises en charge, veuillez consulter notre annexe.

➔ *Devis sur demande auprès de nos agences*

Modalité d'accès et de délai

⇨ **Accessibilité :**

Recrutement toute l'année, Un positionnement (Dossier, Tests et entretiens en amont de la formation).
Délais d'accès à la formation : sur demande.
Formation ouverte aux personnes en situation de handicap, pour plus d'informations et d'accompagnement veuillez-vous rapprocher de nos assistantes référentes.

⇨ **Rythme, durée et horaires de la formation :**

Rythme contrat en alternance : 1 jour en CFA / 4 jours en entreprise.
Horaires de la formation : de 9h à 12h30 et de 13h30 à 17h.
Durée : à partir 420h au CFA pour un contrat de 12 mois.

**Délais et Durées indicatifs et ajustables en fonction des besoins et des personnes.*

Equipe pédagogique

Une équipe de professionnels expérimentés dans le métier de votre formation pour vous accompagner dans votre projet.

Moyens pédagogiques et techniques

- Alternance entre présentiel, formation à distance et périodes en entreprises.
- Accueil des stagiaires dans une salle dédiée à la formation.
- Documents supports de formation projetés.
- Exposés théoriques.
- Etude de cas concrets.
- Quiz en salle.

Modalités d'évaluation

- Feuilles de présence.
- Questions orales ou écrites (QCM).
- Mises en situation.
- Examen blanc.
- Evaluation finale dans le cadre des sessions organisées par l'Education Nationale.