

CERTIFICAT D'APTITUDE PROFESSIONNELLE (CAP)

BOUCHER



OBJECTIFS :

Être capable 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), du traitement des produits tripiers dans le respect des règles de qualité, d'hygiène et de sécurité conformément aux exigences réglementaires de traçabilité. Être capable de mettre en valeur les produits, de renseigner, conseiller et servir la clientèle, de participer à l'acte de vente.

PROGRAMME DE FORMATION
ENSEIGNEMENT PROFESSIONNEL

Enseignement professionnel (252h annuels)

Sécurité, hygiène, organisation
Locaux et outillage - Appareils de contrôle - Lieux de stockage
Vocabulaire professionnel - Les abattoirs.
Stockage et règles de conservation
Protection et conditionnements
Évolution des produits - DLC/DLVO.
Techniques de préparation, de transformation et de finition:
Veau - Porc - Agneau - Volailles - Gibier
Techniques de mise en valeur des produits de l'accueil à la vente.
Moyens de communication - Présentations
Conseils culinaires

Enseignement général (168h annuels)

Français Histoire-Géographie EMC
Mathématiques Sciences Physiques et Chimiques
Education Physique et Sportive Anglais

PUBLIC VISÉ

Demandeurs d'emploi
ayant validé un projet
professionnel
Apprentis
Salariés

PRÉREQUIS

Maîtriser les savoirs de
base en langue française
(lire, écrire, compter)
Être médicalement apte à
l'exercice du métier

**LIEU DE
FORMATION**

Ecole des métiers CFA82
11 rue E. Mercadier
82000 Montauban
8h | 12h - 13h30 | 16h30

TARIFS

Contrat d'apprentissage :
prise en charge par
l'OPCO Autres dispositifs :
nous contacter

MODALITÉS PÉDAGOGIQUES

Salles équipées Matière d'œuvre et matériel
professionnels fournis
Formateurs qualifiés et expérimentés
Apprentissage actif
Formation en présentiel

SUIVI ET ÉVALUATIONS

Evaluation des acquis tout au long de l'année.
Evaluations écrites et orales, QCM
Travaux pratiques.
Carnet de liaison et visites en entreprise

ecoledesmetier82.fr

contact@edmcfa82.fr

05 63 03 53 39

DÉLAIS D'ACCÈS

A la signature du contrat
Rentrée en septembre

MODALITÉS D'EXAMEN

Contrôle en cours de formation (CCF) ou Examen
ponctuel. Pas de possibilité de valider un ou plusieurs
blocs de compétences

POURSUITE D'ÉTUDES

BP Boucher

EN ALTERNANCE

APPRENTIS : 24 semaines CFA (35h) sur 2 ans.
Possibilité de parcours individualisés après
positionnement
Stagiaires FC : 12 semaines CFA (35h) sur 1 an

ACCÈS HANDICAP

Contactez notre référente handicap: b.gautier@ed-mcfa82.fr

DÉBOUCHÉS

Boucher préparateur qualifié en boucherie artisanale
Ouvrier professionnel qualifié en rayon boucherie de
grande ou moyenne surface
Ouvrier professionnel qualifié en rayon boucherie de
grande ou moyenne surface