



Boucher (Code diplôme 50022135, RNCP 37535) Certificat d'Aptitude Professionnel (CAP)

RÉFÉRENTIEL

Arrêté du 11 mai 2005 du référentiel CAP Boucher
Diplôme de niveau 3 du Ministère de l'Education Nationale.

[Lien](#)

LE MÉTIER

Le boucher est un artisan qui prépare et vend la viande qu'il achète chez les grossistes ou dans les abattoirs. Son rôle est de stocker les pièces de viande pour pouvoir les travailler et les proposer à sa clientèle. Au-delà de ses compétences techniques, le boucher est également un commerçant qui a en charge la vente de ses produits.

LES DÉBOUCHÉS/SUITE DE PARCOURS

Le boucher peut travailler en boucherie artisanale, dans la grande distribution, les marchés de gros ou encore la restauration collective. Les pratiques professionnelles sont aussi diverses que variées dans la boucherie. Il y en a pour tous les goûts.

Après le CAP il est possible de poursuivre les études en 1 an en MC (mention complémentaire) ou en 2 ans en BAC Professionnel. Pour plus d'informations, rendez-vous sur le site <https://www.onisep.fr>.

CONDITIONS D'ACCÈS

Sortir d'une classe de 3^{ème} générale de collège, de SEGPA, d'ULIS ou de 3^{ème} technologique.

Une nouvelle session est ouverte à chaque rentrée de septembre.

Nbre de places disponibles : 15 par site

La formation est accessible aux personnes en situation de handicap. Le référent handicap du CFAS étudie, en concertation avec le candidat, les adaptations nécessaires au bon déroulement de la formation.

LES LIEUX

Cette formation est dispensée à Bourges, Chartres et Orléans.

OBJECTIF DE LA FORMATION

Être capable d'assurer la réception, le stockage des produits livrés ; de réaliser la transformation des morceaux issus de la découpe des carcasses et des différentes coupes des espèces (bovins, ovins, porcins, caprins, équins, volailles, gibiers) ; de réaliser le traitement des produits tripiers ; de travailler dans le respect des règles de qualité, d'hygiène et de sécurité conformément aux exigences réglementaires de traçabilité ; de mettre en valeur les produits ; de renseigner et conseiller la clientèle ;

de participer à l'acte de vente ; de mener les opérations d'entretien des espaces et des matériels.

CONTENU DE LA FORMATION

Durée : 2 ans

En centre de formation :

420 heures par année qui peuvent être réduites en fonction du positionnement.

Organisées en modules d'enseignement général :

EG1 : Français - Histoire Géographie - Enseignement morale et civique - Anglais

EG2 : Mathématiques et sciences - Physique et chimie

EG3 : Education physique et sportive et modules d'enseignement professionnel :

EP1 : Approvisionnement, organisation et environnement professionnel

EP2 : Transformation des produits + Prévention, santé, environnement

EP3 : Préparation à la vente, commercialisation

En entreprise :

En alternance avec les périodes en CFA. Une mise en pratique en lien avec le référentiel de certification.

CONDITIONS D'ADMISSION

Les candidats doivent :

- avoir 16 ans avant le 31 décembre de l'année de début du contrat
- si moins de 16 ans, avoir terminé le cycle collège
- signer un contrat d'apprentissage dans les 3 mois suivant le début de la formation

DISPENSES

Les personnes titulaires d'un autre CAP (niveau 3) ou de tout autre diplôme de niveau supérieur, sont dispensées des épreuves d'enseignement général.

MODALITÉS PÉDAGOGIQUES

La pédagogie de l'alternance mise en œuvre au CFAS privilégie la mise en commun des expériences et la réflexion à partir du vécu en entreprise. L'enjeu est d'acquies en centre de formation les savoirs, savoir-faire et savoirs sociaux transposables en entreprise. Les cours sont organisés en groupes à petit effectif, alternant théorie et pratique.

L'enseignement général est dispensé par des éducateurs scolaires spécialisés du CFAS et l'enseignement professionnel par les formateurs du CFA.

La formation est dispensée en présentiel mais des temps en distanciel peuvent être organisés ponctuellement.

Un accompagnement renforcé des apprentis-es est mis en œuvre : évaluation à l'entrée en formation pour



une mise en œuvre individualisée des compensations. Accompagnement tutoral en centre de formation et en entreprise. Évaluations régulières de la progression dans les apprentissages et réadaptation éventuelle des compensations.

VALIDATION DE LA FORMATION

La formation est sanctionnée par un Certificat d'Aptitude Professionnelle (CAP), diplôme de niveau 3, délivré par le Ministère de l'Education Nationale, organisme certificateur.

Les épreuves d'examen se déroulent selon les modalités du contrôle en cours de formation (CCF au fil des 2 années), ou en Contrôle Ponctuel (fin de 2ème année), en fonction de votre lieu de formation..

Un dossier de demande d'aménagement d'examen peut être déposé, à la demande des candidats, en début de 1ère année (Tiers temps supplémentaire, aide à la lecture et à l'écriture...) pour les candidats en CCF ou en début de 2ème année pour les candidats en Ponctuel.

FRAIS DE FORMATION

La formation est gratuite pour l'apprenti-e.

Les frais de restauration, hébergement et de premier équipement peuvent faire l'objet d'une prise en charge forfaitaire par l'OPCO dont dépend votre employeur. Pour les frais de déplacements voir modalité sur le site www.yeps.fr.



INSCRIPTION

Sur le site du CFAS dans l'onglet formation/inscription, compléter le formulaire de pré inscription.

Le Responsable de développement territorial du secteur prendra contact avec vous.



CONTACT

Siège administratif du CFAS, un seul n° 02 38 65 09 60
@ : cfas-centre@cfas-centre.fr

CFAS
1876 rue du Général de Gaulle
45160 OLIVET

Siret 489 270 017 000 28
Le CFAS est gérée par l'Association ARDEQAF, loi 1901



Retrouvez tous les résultats sur notre site internet
<http://www.cfascentre.com>



Programme formation Boucher V202401 - 1