



Certificat d'aptitude professionnelle boucher

CAP boucher

CPF

DIPLÔMANTE

APPRENTISSAGE

PROFESSIONNALISATION



Objectif de formation

A l'issue de la formation le titulaire du CAP boucher sera 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 et gibiers) et le traitement des produits tripiers dans le respect des règles d'hygiène et de sécurité conformément aux exigences réglementaires de traçabilité. Il peut être amené à mettre en valeur les produits, renseigner et conseiller la clientèle et participer à l'acte de vente.

Objectif(s) pédagogique(s)

Au cours de la formation l'alternant apprendra à réaliser les tâches nécessaires à la transformation des carcasses (désossage, séparation musculaire, parage, ficelage, présentation en vitrine), conseiller la clientèle en matière de préparation culinaire à base de viande.

Infos pratiques

Type de formation

Formation alternance

Public cible

Tout public souhaitant évoluer dans le métier de boucher.

Durée

2 Année(s) dont 840 Heure(s) en centre 2800 Heure(s) en entreprise

Tarif(s)

Alternance : formation gratuite et rémunérée

Adresse

Brest - IFAC Campus des Métiers

465 rue de Kerlaurent,
BP 30037, Guipavas

29801 Brest cedex 9

<http://www.ifac-brest.fr/>

Programme

ENSEIGNEMENT PROFESSIONNEL

Compétence I - Réceptionner, stocker des produits

Réceptionner, vérifier les produits livrés. Lire et mettre en place l'enregistrement de la traçabilité. Détecter les anomalies qualitatives et quantitatives.

Procéder à la mise en œuvre de l'entreposage (conditions, rangements, rotations).

Suivre les stocks et participer éventuellement à la prise de commande.

Compétence II - Transformer des produits

Organiser son poste de travail.

Préparer des viandes : coupe, désossage, séparation, parage, épluchage, tranchage, ficelage.

Habiller une volaille, préparer des produits tripiers.

Compétence III - Entretien des locaux, outils, matériels

Nettoyer et désinfecter des locaux, des équipements, des matériels et outillages.

Contrôler le bon fonctionnement des appareils et des dispositifs de sécurité.

Appliquer les règles de sécurité du personnel liées à certaines tâches.

Compétence IV - Contrôler la qualité et suivi de la traçabilité

Contrôler de façon permanente la traçabilité et contrôler la qualité des viandes de la réception à la commercialisation.

Compétence V - Commercialiser des produits

Mettre en valeur les viandes et produits préparés : présentation marchande, décoration, étiquetage

Accueillir le client, argumenter, conseiller la clientèle et participer à la vente.

ENSEIGNEMENT GÉNÉRAL

Français / Histoire géographie / Education civique.

Mathématiques / Sciences physiques.

Education physique et sportive.

Les conditions d'admission

Prérequis

Grande dextérité / Souci permanent de l'hygiène et de la sécurité / Pour la vente : goût des contacts humains.

→ Niveau d'entrée : Sans niveau spécifique ↔ Niveau de sortie : CAP, MC, BEP

Modalités de recrutement

Participation à la réunion collective "mercredi de l'apprentissage" / Test de positionnement / Signature du contrat d'apprentissage : être âgé de 16 et 30 ans, dès 15 ans après une 3ème. Durée de la formation : 2 ans. Réduction de la durée de la formation possible selon le public éligible. Pour les demandeurs d'emploi : formation éligible au programme Qualif Emploi en 1 an (nous consulter). Autres situations : nous consulter.

Le parcours de formation

Type de parcours

Présentiel

Modalités d'évaluation

Contrôle en cours de formation (CCF) pour un contrat d'apprentissage. Examen ponctuel pour un contrat de professionnalisation.

Modalités pédagogiques

Méthode active : Expérimentation, TIC, TBI, atelier, pratique en laboratoire, simulation, jeu de rôle, jeu d'entreprise, semaines de pratique professionnelle en entreprise.

En savoir plus Certification professionnelle - diplôme

Date et mise à jour des informations : 10/01/2020

Intitulé : CAP boucher

Code CPF : 239120

Code RNCP : 6993

Contacts



SERVICE DÉVELOPPEMENT ET PROMOTION

ifac@ifac-brest.fr

IFAC Campus des Métiers - N° SIRET 13002293200086 - N° d'activité 53290897729

465 rue de Kerlaurent, BP 30037, Guipavas - 29801 Brest cedex 9

Tél. : 02 29 00 60 60 - ifac@ifac-brest.fr - http://www.ifac-brest.fr/

