



Certificat d'aptitude professionnelle boucher

CAP boucher

DIPLÔMANTE

APPRENTISSAGE

PROFESSIONNALISATION

Objectif de formation

À 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.

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 - Entretenir 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
Prévention Santé Environnement (PSE)
Sciences appliquées
Anglais

Infos pratiques

Type de formation

Formation alternance

Public cible

Tout public souhaitant se former au 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/>

Les plus

- Après votre formation, stage possible de 3 à 6 mois en Europe, dans le cadre du programme Erasmus +.
- Suivi et soutien individualisé.
- Formation SST (sauveteurs secouristes du travail)

Les conditions d'admission

Prérequis

Avoir 15 ans révolus à la signature du contrat avec l'entreprise ou avoir effectué une 3ème.

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

Modalités d'entrée

En contrat d'apprentissage : jusqu'à 30 ans.

Durée de la formation : 2 ans. Réduction de la durée de la formation possible selon public éligible.

Autres situations : nous consulter.

Modalités de recrutement

Participation à la réunion collective "mercredi de l'apprentissage" / Positionnement / Signature du contrat d'apprentissage. Délais d'accès à la formation : entrées et sorties permanentes.

Le parcours de formation

Type de parcours

Présentiel

Modalités d'évaluation

Pour un contrat d'apprentissage : contrôle en cours de formation (CCF). Pour un contrat de professionnalisation : examen ponctuel. Validation partielle possible de certaines épreuves, capitalisable sur 5 ans.

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 : 01/03/2021

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/>

