



Certificat d'aptitude professionnelle boucher

En 8 mois - Programme Qualif Emploi

DIPLÔMANTE

QUALIF EMPLOI

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 le stagiaire 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.

Infos pratiques

Type de formation

Formation temps plein

Public cible

Dans le cadre de Qualif Emploi :
Personnes de moins de 26 ans en recherche d'emploi (inscrites ou non à Pôle emploi) et ayant confirmé leur projet professionnel. Personnes de 26 ans et plus inscrites à Pôle emploi (quelle que soit la catégorie d'inscription), ayant confirmé leur projet professionnel ou étant concernées par un licenciement économique. Dans le cadre du CPF : Etre titulaire d'un CAP.

Durée

8 Mois dont 385 Heure(s) en centre 595 Heure(s) en entreprise

Tarif(s)

Demandeurs d'emploi et individuels : tarif nous contacter

Adresse

Brest - IFAC Campus des Métiers
465 rue de Kerlaurent,
BP 30037, Guipavas

29801 Brest cedex 9

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

Les plus

- La formation suivie dans le cadre du QUALIF Emploi est financée par la Région Bretagne. Les coûts de formation peuvent être intégralement pris en charge par la Région Bretagne dans le cadre de QUALIF Emploi pour les personnes en recherche d'emploi (inscription à Pôle emploi obligatoire uniquement pour les plus de 26 ans). La Région Bretagne peut attribuer en complément une aide financière pour couvrir une partie des frais liés à la formation (transport, restauration).

Les conditions d'admission

Prérequis

Titulaire d'un diplôme de niveau 3 (CAP), pour les personnes non titulaires de ce niveau : aucun enseignement de matières générales ne sera assuré par l'Ifac.

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

Modalités de recrutement

Entretien individuel : engagement du candidat ou de la candidate dans un processus de formation et validation ; maturité du projet.

Le parcours de formation

Type de parcours

Présentiel

Modalités d'évaluation

Examen ponctuel.

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 : 2036

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/>

