



FORMATION

CAP
BOUCHER



Crédit photos : CFA de Sète - Service communication Ville de Sète

CFA NICOLAS ALBANO

TÉL : 04 99 57 60 35
SITE : <https://cfadesete.fr/>



OBJECTIF DE QUALIFICATION : Niveau III – Ouvrier(e) Boucher(e) qualifié(e)

OBJECTIFS DE LA FORMATION :

À l'issue de la formation, le stagiaire dans le respect des règles d'hygiène, de sécurité, de traçabilité, de qualité et de santé au travail, sera capable de :

- Réceptionner les produits
- Stocker les produits et gérer les stocks
- Organiser et approvisionner son poste de travail
- Mettre en œuvre les techniques de préparation des viandes, volailles et produits tripiers
- Effectuer les opérations de transformation des viandes, volailles et produits tripiers
- Valoriser les produits et participer à la vente
- Conseiller la clientèle
- Communiquer avec l'équipe de travail
- Réaliser des opérations comptables de base
- Situer l'entreprise dans son environnement économique, juridique et social

CERTIFICATION :

CAP BOUCHER – DIPLÔME D'ÉTAT DE NIVEAU III

PUBLIC VISÉ PAR LA FORMATION ET PRÉREQUIS :

- Public en apprentissage : être âgé de 16 ans et 29 ans révolus. Possibilité d'accès à la formation si 15 ans révolus en sortant de troisième.
- Autres publics : nous consulter

TRANSPORTS :

- Par train : arrivée en gare de Sète qui se situe à 10 mn de marche du CFA

MODALITÉS ET DÉLAIS D'ACCÈS À LA FORMATION :

Pré-inscription par formulaire en ligne possible toute l'année à partir du site Web www.cfadesete.fr rubrique [Apprentis/Déposer ma candidature] ou sur rendez-vous lors des mercredis de l'apprentissage ou des journées Portes ouvertes au centre, plus d'infos sur la page d'accueil du site Web.

Démarrage de la formation en septembre, entrée possible jusqu'en décembre, nous consulter.
Inscription validée à réception du contrat d'apprentissage

DURÉE DE LA FORMATION ET MODALITÉS D'ORGANISATION :

- 840 h en centre de formation sur deux ans – 420 h / an
- 2 374 h en entreprise sur deux ans – 1 187 h / an
- Possibilité d'adapter le parcours en fonction du profil du candidat et après entretien et tests de positionnement
- Alternance Centre de formation / Entreprise
- 35 h hebdomadaires en centre de formation
- Amplitude horaire variable en fonction des plannings
- La formation au CFA se déroule en continu et en présentiel
- Effectif maximum des groupes : 42 à 60 apprenants sous condition d'un effectif minimum de 7 apprenants / groupe

QUALITÉ DES FORMATEURS :

Tous les formateurs sont compétents et diplômés dans la spécialité / discipline qu'ils dispensent. Ils justifient de plusieurs années d'expérience en qualité de formateur.

MOYENS ET MÉTHODES PÉDAGOGIQUES :

1-LES MOYENS :

- Salles de formation avec vidéoprojecteur
- Espaces numériques/Connexion Internet
- Environnement numérique de travail
- Plateaux techniques

2-LES SUPPORTS :

- Cours
- Dossiers techniques
- Études de cas
- Supports numériques
- Fiches techniques
- Fiches d'organisation du travail
- Fiches de séances
- Grilles d'auto-évaluation

3-LES MÉTHODES :

- Expositive
- Interrogative
- Active
- Expérimentale

4-PROGRAMME :

DOMAINE GÉNÉRAL :

- Éducation physique et sportive
- Français
- Histoire-géographie, éducation morale et civique
- Mathématiques-Sciences physiques et chimiques
- Prévention santé environnement

DOMAINE PROFESSIONNEL :

- Chef d'œuvre (démarche de projet)
- Connaissance de l'entreprise et de son environnement économique, juridique et social
- Préparation à la vente
- Production
- Sciences Appliquées
- Technologie Professionnelle

TARIFS :

Dans le cadre d'un contrat d'apprentissage, le prix de la prestation est relatif au montant de la prise en charge de l'OPCO de l'entreprise accueillante.

Autres situations : nous consulter

RESTAURATION :

- Plateau repas sur réservation : 6 €
- Pour l'apprenti après déduction de la participation de 3€ de l'OPCO, son prix est de 3€

MODALITÉS D'ÉVALUATION :

- Évaluations formatives tout au long du parcours (questionnaires, études de cas, mises en situation)
- Bilans intermédiaires et en fin de formation
- Évaluations certificatives ponctuelles en fin de parcours
- Attestation de formation

DÉBOUCHÉS PROFESSIONNELS :

- Ouvrier(e) boucher(e) qualifié(e)
- Création d'entreprise

ACCESSIBILITÉ AUX PERSONNES EN SITUATION DE HANDICAP :

Adaptation des parcours par le référent handicap et locaux accessibles aux personnes à mobilité réduite
(Réfèrent handicap : Magali GONZALEZ)

SUITES DE PARCOURS :

- CAP CHARCUTIER - TRAITEUR
- BP BOUCHER