

BOUCHER

FORMATION PAR ALTERNANCE / CONTINUE



MODALITÉS D'ACCÈS

- en alternance (contrat d'apprentissage, contrat de professionnalisation ou période de professionnalisation),
- salariés (CPF),
- demandeurs d'emploi (dispositifs de retour à l'emploi),
- autre situation : nous consulter.

Un positionnement est systématiquement effectué pour valider les acquis et les prérequis.

NIVEAU DE L'ACTION EN FIN DE FORMATION

Niveau 3

QUELS MÉTIERS POSSIBLES

APRÈS LA FORMATION ?

- Aide-boucher/bouchère ;
- Boucher/bouchère.

DANS QUELS SECTEURS D'ACTIVITÉS ?

Cette formation conduit à des postes au sein :

- de boucheries traditionnelles,
- de rayon boucherie en moyennes et grandes surfaces.

CONDITIONS D'ENVIRONNEMENT DU MÉTIER

Travail en position debout, en intérieur, manipulation physique, travail dans des salles réfrigérées pour la conservation des viandes.

POURSUITES D'ÉTUDES POSSIBLES

Le CAP débouche sur la vie active mais il est possible, à certaines conditions, de continuer à se former en préparant un Baccalauréat Professionnel ou un Brevet Professionnel (BP) boucher.

OBJECTIFS DE LA FORMATION

Former des bouchers/bouchères chargé-e-s d'assurer la réception, le stockage, la découpe et la préparation des viandes.

Il/Elle contrôle la traçabilité et la qualité des produits des différentes espèces (bovins, ovins, porcins, caprins, volailles et gibiers) dans le respect des règles d'hygiène et de sécurité.

Il/Elle participe aussi au conseil de la clientèle.

PRINCIPALES ACTIVITÉS DU MÉTIER

Assurer la réception, stocker les produits livrés, transformer des morceaux issus de la découpe des carcasses et des différentes coupes des espèces (bovins, ovins, porcins, caprins, équins, volailles, gibiers), traiter des produits tripiers, mettre en valeur les produits, renseigner et conseiller la clientèle, participer à l'acte de vente.

PRÉREQUIS / A QUI S'ADRESSE LA FORMATION ?

Formation ouverte aux :

- demandeurs d'emploi,
- salariés d'entreprise,
- jeunes ayant déjà un CAP ou BEP.

Prérequis : compréhension de la langue française (lu, écrit, parlé).

DURÉE DE LA FORMATION

- formation par alternance : 12 mois,
- formation continue : 9 mois.



CAP BOUCHER

CONTENU DE LA FORMATION (586 HEURES)

FORMATION PROFESSIONNELLE	FORMATION GÉNÉRALE
ACQUISITION DES GESTES TECHNIQUES ET PROFESSIONNELS (TRAVAUX PRATIQUES DANS LES ATELIERS DE L'ENILV ET STAGES EN ENTREPRISE)	CONNAISSANCE DE L'ENTREPRISE
HYGIÈNE ET SÉCURITÉ	PRÉVENTION SÉCURITÉ ENVIRONNEMENT
CONNAISSANCES DE LA FILIÈRE VIANDE	MATIÈRES GÉNÉRALES
NOMENCLATURE ET CLASSIFICATION DES VIANDES, TECHNOLOGIE DES VIANDES	SST (SAUVETEUR SECOURISTE DU TRAVAIL)
SCIENCES APPLIQUÉES À L'ENTREPRISE	
COMMUNICATION COMMERCIALE ET CONSEILS CULINAIRES	

MODALITÉS PÉDAGOGIQUES

Cours théoriques, travaux pratiques, visites d'entreprises.

INSCRIPTION/ADMISSION

Dossier (mars-avril)

Entretien de motivation (mai-juin)

Rentrée (dernier trimestre)

Pour toutes informations liées aux situations de handicap, merci de nous contacter.

RÉMUNÉRATION ET FINANCEMENT

En fonction du statut et du contrat.

DISPOSITIF D'ÉVALUATION ET DE VALIDATION

Dispositif d'évaluation et de validation : examens finaux en fin d'année avec des épreuves de pratiques, des écrits et des oraux.

LIEU DE LA FORMATION

La Roche-sur-Foron (74)

ACCESSIBILITÉ

- gare SNCF à 5 mn ;
- autoroute à 3 mn ;
- voie rapide à 3 mn.

CONDITIONS D'ACCUEIL

- restauration : self-service du lundi au vendredi ;
- hébergement : internat possible. Nous consulter.



APPRENDRE ET SE FORMER, ACTIVEMENT

Site La Roche-sur-Foron

212, rue Anatole France - CS 30141 - 74805 La Roche-sur-Foron Cedex
Tél. : 04 50 03 01 03 | Fax : 04 50 03 10 64
enilv@educagri.fr

www.enilv74.com

