

CAP BOUCHER **Contrat de Professionnalisation** De Septembre à Juin

UNE FORMATION QUALIFIANTE, LE CERTIFICAT D'APTITUDE PROFESSIONNELLE

Code CPF : contacter la CMA



Activités

De l'approvisionnement à la vente au détail, le boucher est le spécialiste de la viande. Il choisit et achète les carcasses, les découpe puis les transforme en morceaux appétissants qu'il présente à sa clientèle.

Il maîtrise l'ensemble des techniques qui permettent de désosser, de dénervier et de dégraisser. Il prépare des plats élaborés comme les rôtis, les paupiettes, les volailles et les brochettes...

Il conseille ses clients sur le choix des morceaux et la façon de les cuisiner.

Modalités

de la formation

Elle se déroule sur 9 mois.

> **480 heures de cours (lundi et mardi à raison de 8h/jour sur 31 semaines)**
à l'Institut des Métiers et de l'Artisanat (IMA) de la Chambre de Métiers et de l'Artisanat du Loiret.

> complément effectué du mercredi au dimanche en entreprise.

La formation est validée par l'obtention du CAP Boucher, diplôme de niveau V.

Public concerné

Tout public :

- > salariés,
- > demandeurs d'emploi,
- > professionnels souhaitant s'orienter vers une formation de préparateur en produits carnés.

Débouchés professionnels

Le titulaire du CAP débute comme boucher préparateur qualifié, ouvrier professionnel qualifié ou de fabrication, employé dans une boucherie artisanale, au rayon d'une grande surface, en atelier de transformation, en entreprise industrielle. Après une certaine expérience, il peut s'installer à son compte. Après avoir acquis de l'expérience, il peut créer ou reprendre une entreprise.

Objectifs de la formation

Exécuter en toute autonomie et dans un temps déterminé, les gestes professionnels pour parvenir à la transformation des produits bruts en vue de leur mise en vente.

Financement

Pour connaître les modalités de financement et/ou les dispositifs de prise en charge en fonction de votre statut, contactez notre conseillère.

+ d'info

Elodie GUIET ☎ 02 38 62 99 92

✉ e.guiet@cma-loiret.fr



**SESSION
DE SEPTEMBRE À JUIN**

MAJ 26/02/2019

Lieu de formation

INSTITUT DES MÉTIERS ET DE L'ARTISANAT

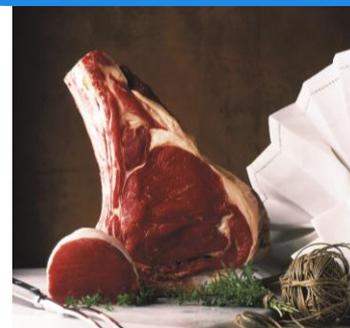
44 rue du Faubourg Bourgogne • 45000 ORLEANS

☎ 02 38 68 08 68 • www.cma-45.fr



Formation financée par : L'OPCA du Commerce et de la Distribution

UNE FORMATION QUALIFIANTE, LE CERTIFICAT D'APTITUDE PROFESSIONNELLE



Prérequis

Pas de prérequis. Possibilité d'une période d'essai d'un mois lors de la signature du contrat de professionnalisation.

Méthodes et moyens pédagogiques

Laboratoire pédagogique collectif pour la production selon les processus de fabrication utilisés dans les entreprises. Pédagogie active faisant appel à la participation des stagiaires et aux échanges de pratiques vues dans les entreprises d'accueil. Alternance d'apports théoriques et d'exercices pratiques en lien avec les situations professionnelles des stagiaires.

Documents remis

Fiches de fabrication, bons d'économat, supports et synthèse de cours.

Formateurs

Florent FAIVRE : formateur professionnel de travaux pratiques boucher et technologie, diplômé du CAP BOUCHER.

Pascal CARDEY : formateur professionnel de travaux pratiques et technologie, diplômé du CAP charcutier-traiteur et du CAP cuisinier.

Jean-Charles FERKATADJI : formateur de CEEEJS et de sciences appliquées (Connaissance de l'Entreprise et de son Environnement Juridique et Social), diplômé du DUT Techniques de commercialisation.

Isabelle DESHAYES MONTALBANO : formatrice de français et Prévention Santé Environnement, diplômée de la Licence de sciences de l'éducation métiers de l'enseignement.

Mehdi KARRAY : formateur de mathématiques, sciences physiques, diplômé du Brevet de Maîtrise Coiffure niveau III.

Béatrice PELLEGEAY : formatrice d'histoire-géographie-CMC (connaissance du monde contemporain) diplômée de la Maîtrise en lettres, Littérature et Civilisation Allemandes.

CAP BOUCHER

Contrat de Professionnalisation

De Septembre à Juin



Dispositif d'information et de positionnement des stagiaires

Un entretien individuel est proposé pour évaluer le besoin du stagiaire et l'orienter vers un parcours de formation adapté.

Prise en compte de l'appréciation des stagiaires

A l'issue de la formation, chaque stagiaire complète une enquête de satisfaction sur le déroulement de la formation. A partir des enquêtes, un bilan pédagogique synthétique de la formation est établi. Une enquête de satisfaction en ligne est également à remplir via notre outil « FORMAEVA ».

Livret d'Accueil / Règlement intérieur

Il est remis au stagiaire un livret d'accueil et le règlement intérieur en début de formation. Ce règlement est affiché à la cafétéria et dans le hall d'accueil.

Evaluation, validation du diplôme / Réussite à l'examen / Taux d'insertion professionnelle

La formation est validée par l'obtention du CAP boucher, diplôme de niveau V, (code RNCP : 6993). Un relevé de notes d'examen est adressé au stagiaire par l'Académie d'Orléans-Tours.

Le taux de réussite à l'examen 2018 est de 92 %. Le taux d'insertion professionnelle est de 83 %.

Suivi post-formation

Un suivi individuel est proposé. Cette formation est promue auprès des élus de la Chambre de Métiers et de l'Artisanat du Loiret. Un fichier contact des entreprises susceptibles d'embaucher sera fourni aux stagiaires. Chaque stagiaire devra communiquer son CV et sa lettre de motivation qui seront transmis dès les résultats du CAP. L'inscription au Centre d'Aide à la Décision pour les moins de 30 ans est possible (contrat d'apprentissage).

Contact

Institut des Métiers et de l'Artisanat
Service Formation Professionnelle de la CMA du Loiret
44 rue du Faubourg Bourgogne 45000 ORLEANS

N° SIRET : 184 500 023 000 33

N° déclaration d'existence : 2445P001445

+ d'info

Elodie GUIET ☎ 02 38 62 99 92

✉ e.guiet@cma-loiret.fr