CMA LOIRET - Service formation continue

CAP BOUCHER

Formation continue en contrat de professionnalisation
➢ de septembre à juin

UNE FORMATION QUALIFIANTE,
LE CERTIFICAT D'APTITUDE PROFESSIONNELLE

MAJ 30/03/21

■ 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.

■ Conditions d'exercice de l'activité et qualités requises

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 dénerver 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.

■ Public concerné : salariés, demandeurs d'emploi, et professionnels.

■ Modalités et parcours pédagogique de la formation

> **480 heures de cours (lundi et mardi à raison de 8h/jour sur 31 semaines) en centre de formation**
Service formation continue de la CMA Loiret

> **complément de formation effectué du mercredi au dimanche en entreprise.**

■ Coût total : devis sur demande.

■ Financement

Formation éligible au CPF, pour plus d'informations sur ce dispositif et/ou sur les autres modalités de financement/prise en charge, contactez notre conseillère.

■ 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 avoir acquis de l'expérience il peut créer ou reprendre une entreprise

■ Suite du parcours qualifiant

Niveau CAP : MC (mention complémentaire) employé traiteur (1 an après le CAP),
Niveau BAC : BP (brevet professionnel) boucher (2 ans après le CAP ou le bac pro), Bac pro boucher-charcutier-traiteur,
Niveau BAC +2 : BM boucher charcutier traiteur (après un BP).
Niveau BAC +3 : Licence pro commerce et distribution boucher manager

Formation financée par :

forco devient l'Opcommerce
Opérateur de compétences

Lieu de formation
CMA LOIRET - Service formation continue
44 rue du Faubourg Bourgogne ○ 45000 ORLEANS
✆ 02 38 68 08 68 ○ www.cma45.fr

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.
- **Karim AYADI** : formateur de CEEEJS (Connaissance de l'Entreprise et de son Environnement Juridique et Social), diplômé d'une licence sciences économiques.
- **Fabienne JUDITH** : formatrice de sciences appliquées, diplômée d'un DEA de chimie moléculaire.
- **Isabelle DESHAYES MONTALBANO** : formatrice d'histoire-géographie-CMC (connaissance du monde contemporain) de français et Prévention Santé Environnement, diplômée de la licence de sciences de l'éducation métiers de l'enseignement.
- **Cheik DIOP** : formateur de mathématiques, sciences physiques, diplômé d'un master 2 de mathématiques.

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. Il est remis à chaque candidat un programme détaillé, les dates, les conditions financières de la formation, un bulletin d'inscription, un devis ou une convention de formation simplifiée. Un questionnaire est complété en amont pour chaque futur stagiaire afin d'identifier son parcours passé, définir ses objectifs, positionner ses attentes dans le but de personnaliser et individualiser la formation. Ce questionnaire est ensuite confié au formateur. Toute information demandée à un candidat a un lien avec la formation et reste confidentielle.

Prise en compte de l'appréciation des stagiaires

Une enquête de satisfaction est à compléter lors de la dernière séance de formation sur le déroulement et le contenu de la formation. Avec l'appui externe de la société HORIZONTAL SOFTWARE, un questionnaire à « chaud » est envoyé dans les 10 jours puis un questionnaire à « froid » dans les 2 mois après la formation pour évaluer les compétences acquises et leur mise en œuvre.

Taux d'appréciation

A l'issue de la formation, **100 %** des stagiaires sont satisfaits (promotion 2019-2020).

Des formations pour tous

L'établissement s'est doté d'une capacité à étudier au cas par cas les besoins spécifiques des candidats qui voudront postuler à une formation afin de mobiliser les moyens nécessaires pour compenser les conséquences d'un handicap.
Référent handicap Formation Continue CMA Loiret : Elodie GUIET.

Livret d'accueil et règlement intérieur

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

Evaluation/validation du diplôme

Taux de réussite à l'examen/d'insertion professionnelle

La formation est validée par l'obtention du CAP boucher, diplôme de niveau 3, (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 2020 est de 100%. Le taux d'insertion professionnelle est de **75 %.**

Suivi post-formation

Pour favoriser leur insertion professionnelle, un rendez-vous avec un agent du service « économie et offre de services » peut être fixé pour la mise en relation avec les entreprises susceptibles d'embaucher. Dans le cas d'une poursuite de formation, un entretien individuel est proposé pour la mise en place de son projet. L'inscription au Centre d'Aide à la Décision pour les moins de 30 ans est possible (contrat d'apprentissage).

Contact

CMA LOIRET - Service formation continue
44 rue du Faubourg Bourgogne 45000 ORLEANS
N° SIRET : 130 027 980 000 23
N° déclaration d'existence : 24450381045

+ d'info
Elodie GUIET ✆ 02 38 62 99 92
✉ e.guiet@cma-loiret.fr