

CAP Boucher

Niveau 3

En alternance



LES OBJECTIFS

- Réceptionner, contrôler et stocker les viandes
- Transformer les viandes issues de la découpe des carcasses et des différentes coupes des espèces
- Réaliser des préparations bouchères (bovins, ovins, porcins, volailles)
- Appliquer les règles d'hygiène et de sécurité
- Mettre en valeur les produits

DURÉE DE LA FORMATION

- **Formation** : Cours de 2 ans ou 1 an, aménageable sous conditions selon diplôme, expérience...
- **Rythme d'alternance** : 35 semaines en entreprise et 12 semaines au Campus par an

PRÉ-REQUIS

Tout public dès 16 ans (dès 15 ans après la 3^{ème})

LIEU DE FORMATION

Campus des Métiers et de l'Artisanat Centre-Val de Loire
5 rue Charles Péguy – 45000 Orléans

ACCESSIBILITÉ

- Notre établissement peut accueillir du public en situation de handicap



MODALITÉS D'ACCÈS

- Formation prise en charge par l'OPCO et rémunérée par l'employeur sous contrat d'apprentissage aux moins de 30 ans (sans limite d'âge pour les personnes en situation de handicap) ou sous contrat de professionnalisation sans limite d'âge
- Sous statut stagiaire de la formation professionnelle pour les salariés et demandeurs d'emploi (tarifs et modalités : nous consulter)

DÉLAIS D'ACCÈS

Accès à la formation possible après la rentrée lorsque le contrat et/ou la convention de formation sont signés, sous réserve de place disponible

MODALITÉS D'INSCRIPTIONS

- Pré-inscription en ligne
- Accompagnement à la recherche d'entreprise
- Signature du contrat
- Inscription définitive au Campus

CONTENU DE LA FORMATION

➤ **Enseignement professionnel**

- Travaux pratiques
- Technologie
- Sciences appliquées
- Gestion appliquée
- Alternance

➤ **Enseignement général**

- Français
- Histoire-géographie et enseignement moral et civique
- Mathématiques
- Anglais
- Sciences physiques et chimiques
- Prévention santé environnement
- Éducation physique et sportive

➤ **Activités en entreprise**

- Préparer l'espace de stockage
- Vérifier, réceptionner et stocker les produits livrés
- Réaliser une coupe de gros sur une carcasse de gros bovin
- Transformer des morceaux de coupe avec os (bovins, ovins, porcins)
- Finaliser les transformations
- Valoriser les préparations de viandes
- Mettre en valeur les viandes et produits préparés
- Réaliser l'étiquetage des produits destinés à la vente
- Nettoyer le matériel et les équipements
- Entretenir un poste de travail

➤ **Poursuites de formation**

- CAP Charcutier-Traiteur
- BP Boucher
- BAC PRO Boucher Charcutier-Traiteur

➤ **Perspectives d'emploi**

- Boucher préparateur qualifié
- Ouvrier professionnel qualifié en rayon boucherie



MÉTHODES ET MOYENS PÉDAGOGIQUES

Formation en présentiel et en situation de travail dans le cadre d'un contrat d'alternance ou d'une convention de stage

Méthodes pédagogiques innovantes et actives qui ont pour vocation à rendre l'alternant acteur de sa formation : apports théoriques, enseignements pratiques (démonstration, observation et manipulation des alternants) et échanges sur la base de situations réelles vécues en entreprise

Nos sites de formation bénéficient tous de plateaux techniques dédiés à la pratique professionnelle et équipés spécifiquement pour chaque métier

SUIVI ET ÉVALUATION

Selon le règlement d'examen et le public les évaluations se font au moyen de contrôle en cours de formation et/ou d'épreuves terminales ponctuelles



LES PLUS DU CAMPUS

- 100% Alternance
- Réseau de 4 centres de formation professionnelle en Région Centre-Val de Loire
- Plus de 40 ans d'existence
- Mobilité Européenne et Internationale
- Nombreux espaces de vie pour les alternants
- Hébergement au plus proche des Campus
- Équipements pédagogiques récents

