

FICHE DIPLÔME

CAP BOUCHER

Le titulaire du CAP débute comme boucher préparateur qualifié, ouvrier professionnel qualifié ou de fabrication. Il peut être employé dans une boucherie artisanale, au rayon d'une grande surface, en atelier de transformation, entreprise industrielle ou collectivité.

Formation
diplômante par
apprentissage

Niveau de sortie
3 (CAP)
Code RNCP : 37535

en alternance
en présentiel et à
distance



PRÉ-REQUIS :

- Avoir 15 ans et plus ou sortie de 3^{ème}.
- Admission définitive à la signature d'un contrat en apprentissage.

Délais et modalités d'accès :

Intégration en apprentissage sur candidature et tout au long de l'année.



OBJECTIFS :

- Réceptionner et stocker les viandes.
- Contrôler la traçabilité et la qualité de la viande.
- Préparer pour la vente (parage, épluchage, tranchage, ficelage) en respectant les techniques de présentation.
- Participer au conseil et à la vente des produits.



COMPÉTENCES VISÉES :

- Organiser la réception des produits.
- Préparer et organiser son poste de travail.
- Appliquer les règles d'hygiène et de sécurité.
- Participer à l'organisation de l'espace de vente.
- Réceptionner les produits livrés, stockés, approvisionner.
- Effectuer les opérations techniques de transformation des viandes et produits tripiers.
- Nettoyer, désinfecter les matériels et l'outillage, les locaux.
- Réaliser certaines opérations de la vente.
- Vérifier les produits.
- Apprécier le fonctionnement des appareils et dispositifs de sécurité alimentaire.
- Participer au service de la clientèle.
- Échanger, dialoguer avec l'équipe de travail.



DURÉE :

Contrat d'apprentissage de 2 ans, aménageable en 1 an selon le profil de l'apprenti.

910 heures réparties entre le temps en CFA et en entreprise.



TARIFS :

Formation gratuite pour l'apprenti (prise en charge par le coût contrat).

L'apprenti est rémunéré selon son âge et son niveau de formation.



PUBLIC :

Jeunes sortant de 3^{ème} toutes catégories.

Nous consulter pour les autres publics.



ACCESSIBILITÉ :

Nos locaux sont accessibles aux personnes à mobilité réduite; pour toute demande spécifique, notre référent handicap est à votre disposition.

Formation ouverte aux personnes en situation de handicap sauf restriction liée à l'inhabilité et/ou contre-indication médicale.



LIEU DE FORMATION :

CFA CACIMA



PROGRAMME DE FORMATION :

Enseignements professionnels :

Pratique professionnelle ;
Technologie, Traiteur ;
Sciences appliquées ;
Connaissance de l'environnement, économique juridique et social ;
Gestion ;
Prévention santé et environnement (PSE).

Enseignements généraux :

Français/histoire - géographie ;
Mathématiques et Sciences ;
EPS ;
Langue vivante (facultatif).



MÉTHODES :

Nos méthodes pédagogiques s'appuient sur le principe de l'alternance des apprentissages, entre le centre de formation, et l'entreprise formatrice. Pour donner du sens aux apprentissages, l'alliance entre apports théoriques et applications pratiques est systématiquement recherchée. L'équipe pédagogique propose des situations d'apprentissages concrètes, variées et professionnalisantes.



MODALITÉS D'ÉVALUATION :

Modalités d'évaluations intermédiaires et finales

Tout au long du parcours de formation, des évaluations formatives, organisées en centre de formation et en entreprise, permettent de mesurer la progression de chaque apprenant. Des bilans organisés chaque semestre, sont l'occasion de réaliser des synthèses à des étapes clés du parcours.

En fin de formation, si le candidat réussit les épreuves terminales de certification définies par le Ministère, il valide son diplôme.

Validation des blocs de compétences

En cas d'échec à la certification globale, le candidat peut obtenir la validation partielle de certains blocs de compétences, acquis pour une durée de 5 années.



ÉQUIVALENCES & PASSERELLES :

Certaines de nos formations permettent des passerelles d'une formation à l'autre en aménageant les parcours.



DÉBOUCHÉS :

Accès direct à l'emploi boucherie artisanale, grande-surface, atelier de transformation, entreprises individuelles



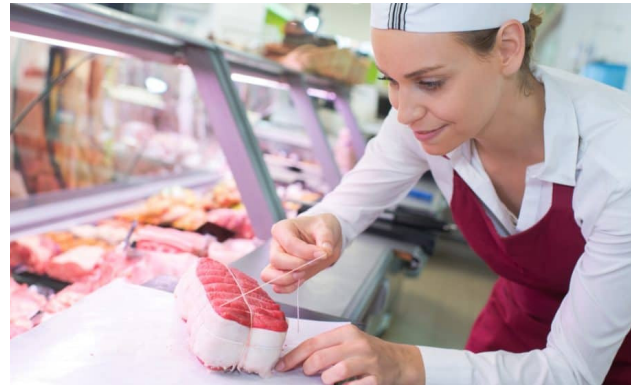
SUITE DE PARCOURS POST DIPLÔME :

MC employé traiteur
CTM Boucher
CAP Charcutier
BP Boucher
BAC PRO Boucher-Charcutier



TAUX D'OBTENTION :

Donnée non disponible :
2 élèves sur 2 abandon en cours de formation



CONTACTEZ-NOUS :



4, boulevard Constant Colmay
97500 Saint-Pierre et Miquelon

Email : cfa@cacima.fr

Téléphone : 41 05 46

Organisme de formation enregistré sous le n° 05973158197 auprès du Préfet de région.

PARTENAIRES



Date de mise à jour du document : 25/03/2025