



Chambre
de **Métiers**
et de l'**Artisanat**

BRETAGNE

➔ CAP Boucher



➔ Le Boucher

Le boucher **réceptionne** et **stocke** les viandes (bovins, ovins, porcins, caprins, équins, volailles et gibiers).

Il **contrôle** la **traçabilité** et la **qualité** de la viande ainsi que le respect des **règles d'hygiène** et de **sécurité**.

Il découpe, désosse et sépare les viandes.

Il les **prépare** (parage, épluchage, tranchage et ficelage) pour la vente en **respectant** les **techniques** de présentation, de décoration et d'étiquetage.

Il habilite les volailles et confectionne les produits tripiers. Il peut participer au conseil et à la vente des produits.

➔ Objectifs de la formation

Le titulaire du CAP Boucher doit être capable :

- d'assurer la réception, le stockage des produits livrés ;
- de connaître la transformation des morceaux de viande dans le respect des règles d'hygiène et de sécurité : coupe, découpe en morceaux, désossage, séparation, dégraissage, ficelage, présentation et décoration ;
- il respecte les procédures d'hygiène et de sécurité en vigueur ; sa pratique professionnelle est respectueuse de l'environnement ;
- de renseigner et conseiller la clientèle, à participer à l'acte de vente.

➔ Contenu de la formation

Enseignements Généraux (400h) : Français, Histoire Géographie, Mathématiques, Sciences Physiques, Prévention Santé Environnement, Anglais et EPS.

Enseignements techniques et professionnels (440h) : Pratique Professionnelle, Technologie, Sciences Appliquées, Gestion Appliquée.

Passage du SST* : module de 14h. (*Sauveteur Secouriste du Travail)

Tutorat : 24h

Intervenants : Professeurs du CFA.

➔ Modalités d'organisation

Par année de formation :

- 12 semaines de cours théoriques et pratiques au CFA.
- 35 heures par semaine de cours.
- 40 semaines de formation en entreprise.
- 5 semaines de congés payés par an (prises durant les semaines en entreprise).



Campus

Bruz - Fougères - Ploufragan - Vannes



Prérequis

Aucun



Public

Candidats ayant achevé un premier parcours d'étude



Modalités & délais d'accès

Fiche de candidature.
Entrée possible tout au long de l'année, nous consulter.



Durée

Parcours en 2 ans
Réduction de durée suivant profil



Validation

Diplôme inscrit au RNCP* :
CAP Boucher. Niveau 3



Type de contrat

Alternance



Frais formation

Formation prise en charge par l'OPCO de votre entreprise formatrice.
Frais annexes : repas, nuitées,

Qualités & Profils requis

- Organisation dans le travail
- Bonne condition physique
- Goût du contact
- Maîtrise gestuelle
- Respect de l'hygiène et de la sécurité
- Créativité, curiosité, passion, adaptabilité, finesse

Entreprises conseillées

- Boucherie artisanale
 - Rayon boucherie en GMS
 - Atelier de transformation
- Nous consulter

Accessibilité aux personnes handicapées

Nous consulter

Modalités pédagogiques/évaluation

- Examen : Epreuves ponctuelles en fin de formation.
- Positionnement et restitution au Maître d'Apprentissage.
- Rencontres Maître d'Apprentissage/Professeurs/Représentants légaux.
- Livret d'apprentissage.
- Visite en entreprise.
- Séances de tutorat (Accompagnement individualisé).
- Conseils de classes et bulletins de notes semestriels.

Moyens techniques

La formation se déroule en :

- Plateaux techniques équipés.
- Salles de cours équipées en moyens numériques.
- Centre de Ressources multimédias.

Poursuites d'études

CAP Charcutier-Traiteur en 1 an (formation connexe, BP Boucher, sous certaines conditions la MC Employé-Traiteur).

Perspectives professionnelles

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.



Contactez le CFA de la Chambre de Métiers et de l'Artisanat de Bretagne

Campus de Dinan-Aucaleuc

La Croix Fresche Blanc - 22100 AUCALEUC

02 96 76 27 37 - campusdinan@cma-bretagne.fr

www.cfa-cotesdarmor.fr

Faculté des Métiers - Campus de Bruz

Rue des Frères Mongolfier - 35170 BRUZ

02 99 05 45 45 - fac-metiers@cma-bretagne.fr

www.fac-metiers.fr

Faculté des Métiers - Campus de Fougères

37 boulevard de Groslay - 35300 FOUGERES

02 99 94 58 85 - fac-metiers@cma-.fr

www.fac-metiers.fr

Campus de Ploufragan

Campus de l'Artisanat & des Métiers - 22440 PLOUFRAGAN

02 96 76 27 27 - campusploufragan@cma-bretagne.fr

www.cfa-cotesdarmor.fr

Campus de Quimper

24 route de Cuzon - 29000 QUIMPER

02 98 76 46 35 - campusquimper@cma-bretagne.fr

www.campusdesmetiers29.bzh

Faculté des Métiers - Campus de Saint-Malo

68 avenue de Marville - 35400 SAINT-MALO

02 99 05 45 55 - fac-metiers@cma-bretagne.fr

Campus de Vannes

Boulevard des Iles - 56000 VANNES

02 97 63 95 10 - cfa@cma-morbihan.fr

www.cma56.bzh

+ d'infos : www.crma.bzh/