

CAP Boucher – F/H

Mis à jour le 2 juillet 2024

Conditions d'entrée et prérequis

Niveau fin de 3ème
Maîtrise du français et des calculs

Niveau d'entrée

Sans diplôme

Niveau de sortie

Niveau 3 - CAP

Public visé

Demandeurs d'emploi, salariés,
entreprises

Rythme

Temps plein

Durée en centre

10 mois

Durée en entreprise

560 mois

Validation

- CAP Boucher
Diplôme Education
Nationale de niveau 3

Certification

Oui

Modalités d'évaluation

Contrôles en Cours de Formation
(CCF)

Possibilité de validation par blocs de compétences

Oui

Entrée et sortie permanente

Vous souhaitez développer vos compétences ? Changer de métier ?

Objectifs professionnels

Le titulaire d'un **CAP Boucher** réceptionne et stocke les viandes. Il contrôle la traçabilité et la qualité de la viande. Il découpe, désosse et sépare les viandes. Il les prépare pour la vente en respectant les techniques de présentation, de décoration et d'étiquetage.

À l'issue de la formation, l'apprenant sera capable de :

- Assurer les techniques de désossage, de découpe, de parage et de préparation des viandes pour la vente
- Gérer un poste de travail dans le respect des règles d'hygiène et de sécurité
- Participer à l'approvisionnement (réception, vérification et stockage des produits livrés)
- S'associer à l'action de commercialisation (mise en valeur marchande des viandes et produits préparés, décoration, accueil et conseil à la clientèle, acte de vente)

Le titulaire du CAP Boucher **évolue dans une boucherie artisanale, au rayon d'une grande surface, en atelier de transformation, entreprise industrielle ou collectivité.**

Contenu

- **Enseignement professionnel**
Technologie et pratique professionnelle
Sciences appliquées
Gestion appliquée
Vente
- **Enseignement commun**
Enseignements généraux ou remise à niveau (optionnel en fonction du niveau)
Langue vivante si nécessaire
Prévention Sécurité Environnement
Sauveteur Secouriste du Travail
Techniques de recherche d'emploi
Création d'entreprise
Commercialisation et communication – Initiation au marketing digital et au e-commerce
Initiation aux nouvelles tendances de l'agro-alimentaire
HACCP
Dispense des domaines généraux pour les candidats titulaires d'un CAP, BEP, BAC
- **Stage pratique**
Mise en application des connaissances et compétences en pâtisserie sous convention de stage non rémunéré
Suivi pédagogique assuré par le Greta Alsace Sud

Modalités pédagogiques

- Formation comportant une alternance entre un temps de formation

CAP Boucher – F/H

Non

Codes réglementaires

- Code RNCP : 37535
- Formacode : 21599
- Code NSF : 221
- Code ROME : H2101, D1101

théorique et pratique en centre et un stage
pratique obligatoire en entreprise

- Les stagiaires sont insérés sur une plateforme pour adultes sur des plateaux techniques dotés d'équipements professionnels

Profil des intervenants

Formateurs spécialisés en boucherie (désossage, découpage, parage, vente et conseil au client)

Les plus

Taux de satisfaction : 100%

Taux de réussite : 100%

Taux d'insertion : 100%

Possibilité d'aménagement du parcours

Oui

Durée

Durée du stage : entre 560 et 735 heures

Délais et modalités d'accès

Réunion d'informations collectives, entretien téléphonique et individuel.

Financements possibles

Pour les demandeurs d'emploi (sous conditions nous contacter) ou par le CPF (compte personnel de formation) ou dans le cadre d'un projet de transition professionnelle pour les personnes en reconversion. Possible aussi sous contrat de professionnalisation.

Tarif horaire : 14 €/heure

Tarif donné à titre indicatif, variable en fonction du projet et du statut du candidat. Pour une réponse sur mesure : nous contacter. Le Greta n'est pas assujéti à la TVA.

Poursuite de parcours

Entrée dans la vie active :

- Aide-boucher
- Boucher
- Boucher désosseur
- Boucher-tripier

CAP Boucher – F/H

- Boucher-volailler
- Boucher chevalin

Poursuite d'études :

- Possibilité de préparer un BAC PRO ou autre titres et certifications de niveau 4

Référent handicap

Toutes nos formations sont accessibles à la candidature de personnes en situation de handicap. Nos référents handicap sont à votre écoute pour l'analyse de vos besoins spécifiques et l'adaptation de votre formation.

Réseau

- GRETA ALSACE SUD (GAS)
- 74 rue de Logelbach
68000 COLMAR
- contact@greta-alsace-sud.com
- 03 89 22 92 22
- www.greta-alsace-sud.com