

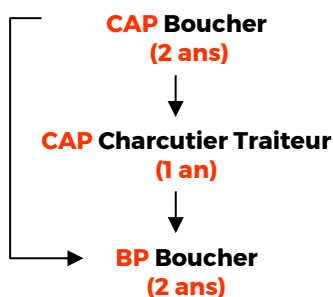
## PÔLE ALIMENTAIRE/ FILIÈRE BOUCHERIE-CHARCUTERIE-TRAITEUR

# CAP Boucher

Niveau 3 - Professionnel qualifié



### LE CYCLE DE FORMATION



### PUBLIC

Ouvert à tous :

- Jeunes plus de 15 ans et/ou sortis de la 3<sup>ème</sup>
- Adultes de moins de 30 ans
- Salariés, demandeurs d'emploi
- Pas de limite d'âge pour les RQTH

### TARIFS

**20€ par heure de formation** (Prise en charge possible par les OPCO ; fonds de formation, CPF).

### MODALITÉS PÉDAGOGIQUES

- Atelier de fabrication, salles de cours, salles informatiques, centre de ressources multimédia
- Formateurs qualifiés
- Rencontre parents-formateurs-maîtres d'apprentissage

### DÉBOUCHÉS

Actuellement, la profession offre aux jeunes un grand nombre d'opportunités. Les débutants sont donc les bienvenus. Après quelques années d'expériences et avec des compétences en gestion et comptabilité, il est possible de créer ou reprendre une entreprise.

### POURSUITE D'ÉTUDES

- Mention complémentaire (1 an)
- Bac Professionnel et/ou BP (2 ans)

### OBJECTIFS, APTITUDES ET COMPÉTENCES

Le titulaire du CAP Boucher choisit et achète les carcasses, les découpe puis les transforme en d'appétissants morceaux qu'il présente à sa clientèle. Il maîtrise l'ensemble des techniques qui permettent de désosser, de dénervé et de dégraisser.

Commerçant, il conseille des clients sur le choix des morceaux et la façon de les cuisiner.

Fabricant, il prépare des plats élaborés comme les rôtis, les paupiettes, les volailles farcies et les brochettes.

### FORMATION

#### >> Prérequis et durée :

- niveau 3<sup>ème</sup>
- connaissances de bases en français et mathématiques

**Durée totale : de 420 h à 1260 h (1 à 3 ans)**

#### >> Rythme de l'alternance :

Les apprentis sont en entreprise 2 semaines sur 3

#### >> Contenu de la formation :

Domaine Général	Domaine Professionnel
<ul style="list-style-type: none"><li>• Français</li><li>• Histoire Géographie EMC</li><li>• Mathématiques</li><li>• Sciences</li><li>• EPS</li><li>• Anglais</li><li>• Protection/ Santé/ Environnement</li></ul>	<ul style="list-style-type: none"><li>• Pratiques professionnelles</li><li>• La filière viande</li><li>• Les équipements matériels et outillages</li><li>• Les produits et leurs transformations</li><li>• La commercialisation – la communication</li><li>• Connaissance de l'entreprise et son environnement juridique et social</li></ul>

#### >> Modalité d'évaluation :

Examen ponctuel en fin de formation.

#### >> Modalités d'accès et délai d'accès :

Admission sur dossier et/ou test de positionnement et/ou entretien individuel.

Condition d'accès au public en situation de handicap, contactez Camille DELSOL, le référent handicap au 07 87 97 24 68 – [camille.delsol@cm-aveyron.fr](mailto:camille.delsol@cm-aveyron.fr).

### CONTACT

#### CAMPUS DES MÉTIERS ET DE L'ARTISANAT DE L'AVEYRON

Service Accueil Développement Promotion

P.A. de Cantaranne – Rue des Métiers - 12850 ONET-LE-CHATEAU

Tél. : 05 65 77 56 18 - E.mail : [cfa@cm-aveyron.fr](mailto:cfa@cm-aveyron.fr) - [www.cm-aveyron.fr](http://www.cm-aveyron.fr)