



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

INDRE

Centre de Formation d'Apprentis

Niveau 3

CAP BOUCHER

Diplôme de l'Éducation nationale

Code RNCP : 6993 Eligible au CPF

LES + DE LA FORMATION



Un CFA
à taille humaine



Pôle pédagogique
renforcé



Formation SST pour
tous les apprenants



Semaines de Prévention
Santé Sécurité



Actions de
Mobilité Européenne



Une association pour les
apprenants (I'ASCA)



Accompagnement
aux concours

LES CONDITIONS D'ADMISSION

Modalités d'entrée :

Cette formation est accessible :

- aux apprenants de moins de 30 ans sous contrat d'apprentissage ou sous contrat de professionnalisation,
- sans limite d'âge aux personnes en situation de handicap,
- aux salariés ou demandeurs d'emploi par la voie de la formation professionnelle continue.

Tarif :

Gratuit pour les apprentis

Sur devis pour les stagiaires de la formation professionnelle

Tests de **positionnement** pour adapter les parcours, pour orienter vers le Pôle Pédagogique Renforcé

Prérequis : Sans niveau spécifique

LES OBJECTIFS DE LA FORMATION

Objectif général de formation :

A l'issue de la formation, le titulaire du CAP boucher réceptionne et stocke les viandes (bovins, ovins, porcins, 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 habille les volailles et confectionne les produits tripiers. Il participe au conseil et à la vente des produits. Il doit veiller à respecter les réglementations en vigueur.

Aptitudes visées :

Avoir une bonne dextérité, le sens des relations humaines et l'esprit d'initiative, être à l'écoute des clients

Compétences à acquérir :

Quatre blocs de compétences :

- *Organiser, préparer*

Préparer et organiser son poste de travail, la réception des produits - Appliquer les règles d'hygiène et de sécurité - Participer à l'organisation de l'espace de vente

- *Réaliser*

Réceptionner les produits livrés - Stocker les produits et suivre les stocks - Approvisionner le poste de travail - 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

- *Contrôler, apprécier*

Vérifier les produits - Apprécier le fonctionnement des appareils et dispositifs de sécurité alimentaire

- *Communiquer*

Participer au service de la clientèle - Échanger, dialoguer avec l'équipe de travail

LE CFA DES MÉTIERS DE L'INDRE

**UN MÉTIER,
UNE FORMATION PROFESSIONNELLE,
VOTRE AVENIR !**

LE PARCOURS DE FORMATION

Type de parcours : Présentiel, en alternance CFA/Entreprise

Durée : 2 ans - 12 semaines de 35h par an soit au total 840 heures au CFA - ou 1 an sous conditions

Contenu de formation par semaine de 35 heures :

Domaine professionnel : Travaux pratiques en laboratoire de boucherie et dans les laboratoires d'un grossiste (8h), Savoirs associés (Technologie professionnelle (4h), Commercialisation-Communication (1h), Sciences appliquées (3h), Connaissance de l'entreprise et de son environnement juridique et social (2h)), Chef-d'œuvre (1h), Alternance (1h)

Domaine général : Français (3h), Histoire-géographie et Enseignement Moral et Civique (2h), Mathématiques (3h), Physique-Chimie (2h), Prévention-Santé-Environnement (2h), Education Physique et Sportive (2h), Anglais (1h)

Méthodes mobilisées :

Modalités pédagogiques : Pédagogie active faisant appel à la participation des apprenants et aux échanges de pratiques vues dans les entreprises d'accueil - Alternance d'apports théoriques et d'exercices pratiques en lien avec les situations professionnelles des apprenants

Matériels pédagogiques :

- Matériel mis à disposition de chaque apprenant : 1 poste de travail équipé d'une table Billot, rolls ficelle, 1 tablier de protection, gants de protection, bac à déchets – 12 postes de travail individuels
- Matériel partagé en laboratoire de boucherie : chambre froide, hachoir réfrigéré, stérilisateur, vitrine réfrigérée, balance, couperet, feuille, scie
- Hygiène : centrale de désinfection, plonge, lave-main, balai, balai brosse, raclette

Matériel demandé : Liste détaillée fournie lors de l'inscription

Document remis aux apprenants : Livret d'accueil, règlement intérieur, carnet de liaison, règlement d'examen, fiches de cours et d'exercices remises par les professeurs

Méthodes d'évaluation : Examen ponctuel en fin de 2^e année

L'APRES-FORMATION

Taux de réussite : 88,9 % en 2020, 84,6 % en 2019, 77,8 % en 2018

Taux d'insertion : 75 % en 2020, 83 % en 2017

Satisfaction des apprenants ayant passé un examen en 2020 : note moyenne de 7.96 sur 10

Poursuite de formation au CFA des Métiers de l'Indre :

Niveau 3 : CAP Connexe : CAP Charcutier traiteur (1 an), un autre CAP (cuisine...), une Mention complémentaire Employé Traiteur (1 an)

Niveau 4 : Bac professionnel Boucher Charcutier Traiteur (2 ans)

Débouchés : Le titulaire du CAP Boucher 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, dans une entreprise industrielle ou une collectivité, et dans la vente directe.

Date de la dernière mise à jour des informations : 15 mars 2021



Pour tous renseignements concernant les formations et la vie pratique

Accueil du public :

Du lundi au jeudi : de 8h00 à 12h00 et de 13h30 à 17h30
Le vendredi : de 8h00 à 12h00 et de 13h30 à 16h00

02 54 08 70 00 - info@cfacm36.fr
www.cfacm36.fr - [f cfacm36](https://www.facebook.com/cfacm36)

164, avenue John Kennedy
BP 55 - 36002 Châteauroux Cedex

INFOS PRATIQUES



Accès à moins de 30 minutes à pied de la gare



Bus de ville (gratuit) - Ligne 4



Hébergement et self au sein du CFA (internat possible à l'année)



Notre établissement peut accueillir du public en situation de handicap



Réalisation graphique COMBANA