

NIVEAU 3

CERTIFICAT D'APTITUDE
PROFESSIONNELLE (CAP)

BOUCHER

FORMATION PAR ALTERNANCE
FORMATION CONTINUE



APPRENDRE ET SE FORMER, ACTIVEMENT



© Gilles Bertrand

CHIFFRES CLÉS



71%
de réussite
en 2022



78%
de satisfaction
en 2021



63%
d'insertion professionnelle
à 7 mois en 2021

OBJECTIFS DE LA FORMATION

- Vérifier et suivre la traçabilité des produits,
- Apprécier la qualité des produits à tous les stades,
- Connaître les techniques de transformation et de présentation des viandes des différentes espèces bouchères,
- L'utilisation appropriée des matériels et outils dans le respect des règles d'hygiène et de sécurité

À QUI S'ADRESSE LA FORMATION ?

Formation ouverte aux :

- demandeurs d'emploi,
- salariés d'entreprise,
- jeunes ayant déjà un CAP ou BEP.

PRÉ-REQUIS

Niveau scolaire équivalent ou supérieur au Diplôme National du Brevet (niveau 2)

Apte au travail en position debout

Formation continue: inscription obligatoire «Ma Formation, mon emploi»

QUELS MÉTIERS POSSIBLES APRÈS LA FORMATION ?

- Boucher
- Ouvrier professionnel qualifié boucher

PRINCIPALES ACTIVITÉS DU MÉTIER

- Réceptionner et stocker les produits,
- Transformer des morceaux issus de la découpe des carcasses et des différentes coupes des espèces,
- Mettre en valeur les produits, renseigner et conseiller la clientèle.

POURSUITES D'ÉTUDES POSSIBLES

CAP
BOUCHER

Métiers de la
vente et du
commerce

Bac pro
boucher

Emploi

PASSERELLES-ÉQUIVALENCES

Passerelles de droit ou à valider par le rectorat.

NIVEAU 3

CERTIFICAT D'APTITUDE PROFESSIONNELLE (CAP) BOUCHER

CONTENU DE LA FORMATION (586 HEURES)

BLOC 1	APPROVISIONNEMENT ORGANISATION ET ENVIRONNEMENT PROFESSIONNEL
BLOC 2	TRANSFORMATION DES PRODUITS
BLOC 3	PRÉPARATION À LA VENTE, COMMERCIALISATION
BLOC 4	FRANÇAIS, HISTOIRE-GÉOGRAPHIE ET ENSEIGNEMENT MORAL ET CIVIQUE
BLOC 5	MATHÉMATIQUES-SCIENCES PHYSIQUES ET CHIMIQUES

DURÉE

- Formation par alternance : 12 mois.
- Formation continue : 9 mois (selon statut).

MODALITÉS PÉDAGOGIQUES

Cours théoriques, travaux pratiques, visites d'entreprises, conditions réelles de situation professionnelle de transformation...

ACCESSIBILITÉ AUX PERSONNES HANDICAPÉES

- Supports de formation adaptés selon les handicaps
- Progression et activités pédagogiques adaptées à l'apprenant
- L'ENILV est engagé dans le référentiel H+ FORMATION, démarche qualitative de la Région Auvergne Rhône Alpes.

TARIFS

- **Formation par Apprentissage** : Financement par l'OPCO de l'entreprise
- **Formation Continue** : Plusieurs financements possibles : Pôle Emploi, Région, Transition Pro, CPF, OPCO...
Tarif à partir de 9,15 euros de l'heure. Nous contacter pour un devis précis. Des frais d'équipements pédagogiques éventuels sont à prévoir.

MODALITÉS D'ÉVALUATION

- Diplômant
- Examens finaux en fin d'année avec des épreuves de pratiques, des écrits et des oraux.
- Diplôme en Bloc de compétences
- Dispense possible des unités d'enseignement général pour les titulaires d'un niveau 3 (CAP) ou supérieur.

MODALITÉS D'ADMISSION

- Dossier (*mars - avril*)
- Entretien de motivation (*mai-septembre*)
- Rentrée (*dernier trimestre*)

Pour la recherche d'une entreprise d'alternance, un suivi et un appui individuels sont proposés jusqu'à la signature du contrat, nous contacter.

CONDITIONS D'ACCUEIL

- **Restauration** : self-service du lundi au vendredi
- **Hébergement** : internat possible toute l'année

ACCESSIBILITÉ

- **en train** : gare SNCF à 5 min
- **en voiture** :
Autoroute à 3 min
Voie rapide à 3 min

LIEU DE LA FORMATION

La Roche-sur-Foron (74)



CFPPA La Roche-sur-Foron

212, rue Anatole France - CS 30141 - 74805 La Roche-sur-Foron Cedex
Tél. 04 50 03 47 13
cfppa.la-roche-sur-foron@educagri.fr

APPRENDRE ET SE FORMER, ACTIVEMENT

www.enilv74.org



M02.IN11

MISE À JOUR 10/2022

Page 2/2