

NIVEAU 3

CERTIFICAT D'APTITUDE
PROFESSIONNELLE (CAP)

BOUCHER

FORMATION PAR ALTERNANCE
FORMATION CONTINUE



APPRENDRE ET SE FORMER, ACTIVEMENT



© Gilles Bertrand

CHIFFRES CLÉS



80%
de réussite
en 2023



100%
de satisfaction
en 2023



100%
d'insertion professionnelle
à 7 mois en 2022

OBJECTIFS DE LA FORMATION

- Assurer la réception, le stockage des produits
- Transformer des morceaux de coupe de gros (gros bovins et différentes espèces)
- Réaliser des préparations bouchères crues (bovins, ovins, porcins, volailles)
- Assurer l'étiquetage des préparations et participer à leur mise en vitrine et en rayon
- Exercer son activité dans le respect de la réglementation (hygiène, qualité)

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.
Dispense possible des unités d'enseignement général pour les titulaires d'un niveau 3 (CAP) ou supérieur.

NIVEAU 3

CERTIFICAT D'APTITUDE PROFESSIONNELLE (CAP) BOUCHER

CONTENU DE LA FORMATION (586 HEURES DE FORMATION)

BLOC 1	APPROVISIONNEMENT ORGANISATION ET TRANSFORMATION DES VIANDES
BLOC 2	PRÉPARATION À LA COMMERCIALISATION
BLOC 3	FRANÇAIS, HISTOIRE-GÉOGRAPHIE ET ENSEIGNEMENT MORAL ET CIVIQUE
BLOC 4	MATHÉMATIQUES, PHYSIQUE-CHIMIE
BLOC 5	PRÉVENTION - SANTÉ - ENVIRONNEMENT

DURÉE

- Formation par alternance : 12 mois.
- Formation continue : 9 mois (dont 581 heures de stages).

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 : France Travail, 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.

La modalité de certification ne permet pas la mise en oeuvre de la formation en bloc de compétences

MODALITÉS D'ADMISSION

- Dossier (*mars - avril*)
- Entretien de motivation (*mai-septembre*)
- Rentrée (*septembre/octobre*)

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)



© Gilles Bertrand



© Gilles Bertrand



APPRENDRE ET SE FORMER, ACTIVEMENT

M02.IN11

CFPPA La Roche-sur-Foron

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

www.enilv-alpes.fr

Pour en savoir plus, consultez la fiche RNCP :



MISE À JOUR 03/2024

Page 2/2