



RNCP 37535

CAP Boucher



Compétences globales

Le titulaire du Certificat d'Aptitude Professionnelle Boucher assure la réception, le stockage des produits livrés, la transformation des morceaux issus de la découpe des carcasses et des différentes coupes des espèces (bovins, ovins, porcins, caprins, équins, volailles, gibiers) et du traitement des produits tripiers dans le respect des règles de qualité, d'hygiène et de sécurité conformément aux exigences réglementaires de traçabilité.

Objectifs de formation

Approvisionnement, organisation et transformation des viandes

- Organiser la réception des produits
- Contrôler et réceptionner les produits livrés
- Entreposer les produits et suivre les stocks
- Préparer et ordonner son poste de travail en fonction de la production à effectuer
- Effectuer des coupes de gros avec os
- Mettre en œuvre les techniques fondamentales de transformation des viandes
- Mettre en œuvre les techniques de finition

Préparation à la commercialisation

- Elaborer des préparations de viandes crues dans le respect des fiches techniques et des règles d'hygiène en vigueur
- Gérer les produits en cours d'élaboration et finis
- Valoriser les viandes et produits préparés
- Identifier les viandes et produits préparés
- Appliquer les règles de sécurité alimentaire
- Nettoyer et désinfecter l'environnement de travail
- Contrôler l'hygiène et la sécurité de l'environnement de travail et du matériel

Règlement d'examen

Les épreuves se passent en examen ponctuel.

EP1 - Approvisionnement, organisation et transformation des viandes.

EP1 - Chef d'œuvre

EP2 - Préparation à la commercialisation

EG1 - Français, Histoire-Géographie, Enseignement moral et civique

EG2 - Mathématiques et Physique-chimie

EG3 - Éducation Physique et Sportive

EG4 - Prévention Santé Environnement

EG5 - Langue vivante étrangère

Méthodes utilisées

Presentiel:

- Cours en salle / institut pédagogique
- Travail de groupe avec ou sans outil informatique
- Utilisation de l'outil numérique
- Retours d'expérience entreprises, professionnalisations - livret d'apprentissage

Distanciel:

- synchrone (visio), asynchrone (mails) en fonction des impératifs

Modalités d'évaluations

- Au moins une évaluation par année, par matière adapté au type d'épreuve préparée (oral, écrit, pratique)
- Examen blanc

Accessibilité



Nos formations sont accessibles aux personnes en situation de handicap. Ne pas hésiter à contacter notre référente handicap Mme Marielle HILAIRE.

Institut de Formation Professionnelle 43 - CFA Interprofessionnel de Haute-Loire
220 Rue des Camélias - 43370 BAINS

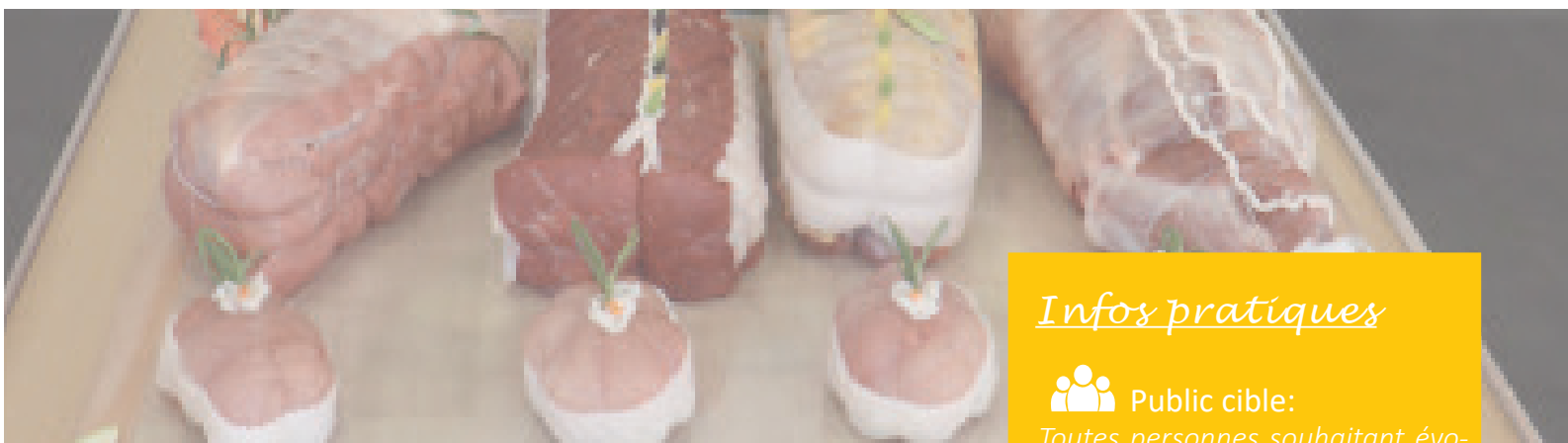
Tél. : 04 71 57 98 00



www.ifp43.fr

E-mail : contact@ifp43.fr

MAJ - 06/24



Qualités requises

- ◆ Aptitudes aux relations humaines, Sociabilité
- ◆ Bonne résistance physique
- ◆ Rigueur et organisation
- ◆ Autonomie
- ◆ Dextérité manuelle
- ◆ Agilité

Conditions d'accès

La formation se prépare en alternance sous contrat d'apprentissage (de 16 ou 15 ans et issu de 3ème et jusqu'à 29 ans pas de limite d'âge pour les personnes ayant une RQTH).

Attention, l'admission ne sera définitive qu'après avoir signé un contrat d'apprentissage.

L'IFP 43 accompagne les entreprises dans la rédaction du projet et du contrat d'apprentissage.

Accessible en formation continue

RNCP 37535

Date d'enregistrement : 26/03/2023

Certificateur : Ministère de l'éducation nationale et de la jeunesse

Délai d'accès:

Il est individualisé en fonction de la période et du traitement administratif.

Entrée: fin septembre-début octobre

Sortie: juin

Débouchés

Plusieurs possibilités s'offrent aux titulaires du CAP Boucher:

- **Accès direct à l'emploi**
 - ◆ A l'issue de la formation
Ouvrier Boucher
 - ◆ A moyen terme :
Responsable de magasin
Chef de rayon
Artisan boucher
- **Poursuite d'étude**
 - ◆ BP Boucher (proposé à l' IFP 43)
 - ◆ CAP Charcutier-traiteur (proposé à l' IFP 43)
 - ◆ MC/CS* Employé traiteur (proposé à l' IFP 43)

*Les MC (mention complémentaire) deviennent des CS (certificat de spécialisation) au 1er janvier 2025



Infos pratiques



Public cible:

Toutes personnes souhaitant évoluer dans le métier.
Jeunes issus de 3ème.



Diplôme:

CAP, niveau 3.



Type de formation:

Formation en alternance,
1 semaine en CFA et 2 semaines en entreprise.



Durée:

2 années de formation dont 840h en centre et 2450h en entreprise (base 35h semaine).



Tarif:

Formation gratuite en apprentissage et financée par les OPCO (opérateurs de compétences)



Laboratoire de boucherie - IFP 43

www.ifp43.fr

Plus d'information



Institut de Formation Professionnelle 43

Centre de Formation d'Apprentis Interprofessionnel de Haute-Loire

220 Rue des Camélias 43370 Bains

Tél. : 04 71 57 98 00 - contact@ifp43.fr