

IDENTIFICATION	CAP Boucher
OBJECTIFS	À l'issue de la formation, le stagiaire ou l'apprenant est en capacité de : - Maîtriser les techniques professionnelles de découpe et préparation de produits carnés dans le respect des normes d'hygiène en vigueur. - Assurer le conseil à la clientèle - Savoir présenter les produits de manière attractive.
Public	Jeune à partir de 16 ans / Adulte à partir de 29 ans
Prérequis	Niveau 3 ^{ème} validé – Connaissances de base en mathématiques et langue française.
Modalité d'accès	Réunion d'information collective, test de positionnement et/ou entretien individuel.
Délai d'accès	De 1 à 4 mois avant entrée en formation
Durée	De 450 h à 1 260 h
Tarif	14 € / heure de formation
CONTENU	<u>Domaine Professionnel</u> ⇒ Découpe des viandes ⇒ Préparation des produits carnés ⇒ L'hygiène, aux locaux et équipements et à l'environnement professionnel ⇒ Réception stockage et environnement ⇒ Commercialisation des produits <u>Domaine Enseignement Général</u> ⇒ Français /Histoire /Géographie / Education civique ⇒ Mathématiques /Sciences ⇒ Education physique et sportive ⇒ Prévention /santé / environnement ⇒ Langue vivante Etrangère
Nom du formateur référent	Jean Michel MENARD, formateur domaine professionnel.
Moyens pédagogiques	<u>Moyens matériels</u> : Un laboratoire professionnel de fabrication, atelier de cuisine, salle de cours, laboratoire de langue, salle informatique, tableau interactif, centre de ressources. <u>Moyens pédagogiques</u> : équipe de formateurs pluridisciplinaires, délivrance d'un livret d'apprentissage, suivi de la formation avec accès internet sur Net YPAREO pour les maîtres d'apprentissage et les familles/tuteur, visite d'entreprise, rencontre parents / formateurs : 1 fois par an.
Évaluation	Examen en CCF
Qualification	CAP niveau III. Diplôme remis par l'académie de Toulouse.
Attestation de compétences et d'assiduité	Remise en fin de formation.
Poursuite de parcours	- CTM Boucher Charcutier Traiteur - BP Boucher - Pack « créateur » pour création d'entreprise
Lieu	Centre de Formation aux Métiers de l'Ariège, 2 Rue Jean Moulin, 09000 Foix.
Accessibilité	Le Centre de Formation aux Métiers accueille les personnes en situation de handicap.
Contact	Sylvie Tessier, Conseillère CAD, 05 34 09 79 00, s.tessier@cma-ariège.fr