|  |  |
| --- | --- |
| **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** | Accessible à tous à partir de 16 ans ( 15 ans sous conditions) |
| **Prérequis** | Niveau 3ème validé – Connaissances de base en mathématiques et langue française. |
| **Modalité d ‘admission et**  **Délais d’accès** | **Pour tous :** Formation en présentiel et en distanciel  Réunion d’information collective, test de positionnement et/ou entretien individuel.  **En apprentissage :** signature d’un contrat d’apprentissage et intégration tout au long de l’année  Délais d’accès : sous 5 jours  **Hors apprentissage :** de 1 à 4 mois selon le financement. |
| **Durée** | De 450 h à 1 260 h |
| **Tarif** | Prise en charge complète pour un contrat d’apprentissage  Prise en charge partielle ou totale pour tout autre dispositif selon la situation et le statut du candidat : 14 € de l’heure (proposition d’un parcours personnalisé) |
| **CONTENU** | Domaine Professionnel  **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**   * Élaborer 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   **Arts appliqués et cultures artistiques (Bloc facultatif)** Mobilité (Bloc facultatif) Domaine Enseignement Général   * Français /Histoire /Géographie / Education civique * Mathématiques /Sciences * Education physique et sportive * Langue vivante Etrangère * Prévention Santé Environnement |
| **Moyens pédagogiques** | * Moyens matériels : Un laboratoire professionnel de fabrication, atelier de cuisine, salle de cours, laboratoire de langue, salle informatique, tableau interactif, centre de ressources. * Moyens pédagogiques : équipe de formateurs pluridisciplinaires, délivrance d’un livret d’apprentissage, suivi de la formation avec accès internet sur Net YPAREO et MOODLE pour les maîtres d’apprentissage et les familles/tuteur, visite d’entreprise, rencontre parents / formateurs : 1 fois par an. |
| **Évaluation** | Contrôle en Cours de Formation (CCF) ou examen ponctuel en fonction des publics |
| **Qualification et Certificateur** | Certificat d’Aptitude Professionnelle. Diplôme de NIVEAU III.  Certificateur : Ministère Education Nationale et de la Jeunesse  Code RNCP 37535 du 25-04-2023  <https://www.francecompetences.fr/recherche/rncp/37535/> |
| **Attestation de compétences** | Remise en fin de formation. |
| **Poursuite de parcours** | * CAP 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.  Référent Handicap – Patrick ATTARD – 05 34 09 88 14 – p.attard@cma-ariege.fr |
| **Contact** | Apprentissage : Sylvie Tessier, Conseillère CAD, 05 34 09 79 00, [s.tessier@cma-ariege.fr](mailto:s.tessier@cma-ariege.fr)  Reconversion Adultes : Elodie GOMEZ 05 34 09 88 06 [e.gomez@cm-ariege.fr](mailto:e.gomez@cm-ariege.fr) |

