|  |  |
| --- | --- |
| **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 distancielRéunion 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.frReconversion Adultes : Elodie GOMEZ 05 34 09 88 06 e.gomez@cm-ariege.fr |

