

Identification	CAP Boucher
OBJECTIFS	<p>À l'issue de la formation, le stagiaire ou l'apprenant est en capacité de :</p> <p>Maîtriser les techniques professionnelles de découpe et préparation de produits carnés dans le respect des normes d'hygiène en vigueur.</p> <p>Assurer le conseil à la clientèle</p> <p>Savoir présenter les produits de manière attractive.</p>
Public	Accessible à tous à partir de 16 ans (15 ans sous conditions)
Prérequis	Niveau 3 ^{ème} validé – Connaissances de base en mathématiques et langue française.
Modalité d 'admission et Délais d'accès	<p>Réunion d'information collective, test de positionnement et/ou entretien individuel.</p> <p>En apprentissage : signature d'un contrat d'apprentissage et intégration tout au long de l'année</p> <p>Délais d'accès : sous 5 jours</p> <p>Hors apprentissage : de 1 à 4 mois selon le financement .</p>
Durée	De 450 h à 1260 h
Tarif	<p>Prise en charge complète pour un contrat d'apprentissage</p> <p>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)</p>
CONTENU	<p><u>Domaine Professionnel</u></p> <p>Approvisionnement, organisation et transformation des viandes</p> <ul style="list-style-type: none"> 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 <p>Préparation à la commercialisation</p> <ul style="list-style-type: none"> 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 <p>Arts appliqués et cultures artistiques (Bloc facultatif)</p> <p>Mobilité (Bloc facultatif)</p> <p><u>Domaine Enseignement Général</u></p> <ul style="list-style-type: none"> Français /Histoire /Géographie / Education civique Mathématiques /Sciences Education physique et sportive Langue vivante Etrangère Prévention Santé Environnement
Moyens pédagogiques	<ul style="list-style-type: none"> Pour tous : Formation en présentiel et en distanciel 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.
Modalités Évaluation Examen	Contrôle en Cours de Formation (CCF) ou examen ponctuel en fonction des publics Pas de possibilité de valider un ou plusieurs blocs de compétences
Qualification et Certificateur	<p>Certificat d'Aptitude Professionnelle. Diplôme de NIVEAU III.</p> <p>Certificateur : Ministère Education Nationale et de la Jeunesse</p> <p>Code RNCP 37535 du 25-04-2023</p> <p>https://www.francecompetences.fr/recherche/rncp/37535/</p>
Attestation de compétences	Remise en fin de formation.
Poursuite de parcours	<ul style="list-style-type: none"> BP Boucher CAP Charcutier Traiteur Pack créateur (Création entreprise)

Débouchés	<ul style="list-style-type: none"> Boucher préparateur qualifié en boucherie artisanale Ouvrier professionnel qualifié en rayon boucherie de grand ou moyenne surface
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 01 s.tessier@cma-ariege.fr Reconversion Adultes : Elodie GOMEZ 05 34 09 88 06 e.gomez@cm-ariege.fr