

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. Assurer le conseil à la clientèle 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. <u>En apprentissage</u> : signature d'un contrat d'apprentissage et intégration tout au long de l'année Délais d'accès : sous 5 jours <u>Hors apprentissage</u> : de 1 à 4 mois selon le financement .</p>
Durée	De 450 h à 1 260 h
Tarif	<p>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)</p>
CONTENU	<p><u>Domaine Professionnel</u> 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) 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"> ▪ <u>Pour tous</u> : Formation en présentiel et en distanciel ▪ <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 et MOODLE pour les maîtres d'apprentissage et les familles/tuteur, visite d'entreprise, rencontre parents / formateurs : 1 fois par an.
Modalités Évaluation Examen	<p>Contrôle en Cours de Formation (CCF) ou examen ponctuel en fonction des publics Pas de possibilité de valider un ou plusieurs blocs de compétences</p>
	Certificat d'Aptitude Professionnelle. Diplôme de NIVEAU III.

Qualification et Certificateur	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	<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. Réfèrent Handicap – Patrick ATTARD – 05 34 09 88 14 – p.attard@cma-ariège.fr
Contact	Apprentissage : Sylvie Tessier, Conseillère CAD, 05 34 09 79 00, s.tessier@cma-ariège.fr Reconversion Adultes : Elodie GOMEZ 05 34 09 88 06 e.gomez@cm-ariège.fr