

# POLE METIERS DE BOUCHE

## CAP BOUCHER

en 1 an

Parole d'apprenti : " Au service de son terroir "

www.cfmda.fr  
edgaro@cfmda.fr  
5 rue de la Sablière  
26250 LIVRON SUR DROME

04 75 61 69 55



### PUBLIC

#### Éligible au contrat d'apprentissage

Être âgé de 15 à 29 ans au début du contrat d'apprentissage.  
Sans limite d'âge : être reconnu travailleur handicapé OU  
en cas de création ou reprise d'entreprise.

Prérequis : être titulaire au minimum d'un CAP

### DUREE ET MODALITE DE LA FORMATION

Formation de 400 heures sur 1 an.

Alternance : 2 semaines en entreprise / 1 semaine au CFA  
(35h/semaine).

Classe de 12 à 14 alternants en moyenne.

### MOYENS ET METHODES PEDAGOGIQUES

Ateliers équipés. Salles informatiques.

Centre de ressources : ordinateurs, documentations, annales,  
sujets d'examens.

Le 1er équipement professionnel est fourni au démarrage de la  
formation.

Les EPI (Equipements de Protection Individuelle) doivent être  
fournis par l'employeur pour les apprentis.

### COUT DE LA FORMATION

Formation gratuite et rémunérée prise en charge par l'OPCO de  
l'entreprise sous contrat d'apprentissage.

### CANDIDATURE et DELAIS D'ACCES

Vous pouvez candidater à partir du mois de février jusqu'au 1<sup>er</sup>  
novembre en vous connectant sur notre site : [www.cfmda.fr](http://www.cfmda.fr),  
onglet : "Candidature à la formation".

**Ce qui vous permet de bénéficier d'offres d'apprentissage de nos  
entreprises partenaires.**

Le démarrage de la formation se fera sur le 1er trimestre de l'année  
scolaire. Inscription sous réserve de places disponibles à la  
signature d'un contrat avec un employeur. Le calendrier sera fourni  
après inscription définitive. Le service développement de  
l'apprentissage et le secrétariat accompagnent les jeunes et les  
entreprises dans la signature d'un contrat d'apprentissage.

### HANDICAP / ACCESSIBILITE



Toutes nos formations sont accessibles aux  
personnes en situation de handicap.

Pour plus d'informations merci de consulter notre  
site, rubrique : « Dispositif d'accompagnement des  
apprenants porteurs de handicap »

### INFOS PRATIQUES

Restauration sur place

Lignes de bus directes par KEOLIS

Casiers

### OBJECTIFS OPERATIONNELS

À la fin de la formation, l'apprenti connaît :

- la réception, le stockage des produits livrés,
- la transformation des morceaux issus de la découpe des carcasses  
et des différentes coupes des espèces (bovins, ovins, porcins,  
caprins, équins, volailles, gibiers),
- le traitement des produits tripiers
- le respect des règles de qualité, d'hygiène et de sécurité et  
conformément aux exigences de traçabilité,
- la mise en valeur les produits,
- les méthodes pour renseigner la clientèle et participer à l'acte de  
vente.

### MATIERES ENSEIGNEES

**MATIÈRES PROFESSIONNELLES :**

- Pratique boucherie
- Technologie boucherie

**MATIÈRES SEMI-PROFESSIONNELLES :**

- Vente, commercialisation
- Sciences appliquées
- Prévention Santé Environnement
- CEEJS
- Chef d'œuvre

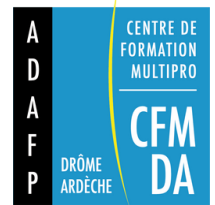
### POURSUITES DE FORMATION

- BP Boucher (possible au CFA)
- MC Employé traiteur (possible au CFA)
- CAP Charcutier-Traiteur (possible au CFA)
- Bac professionnel boucher-charcutier-traiteur

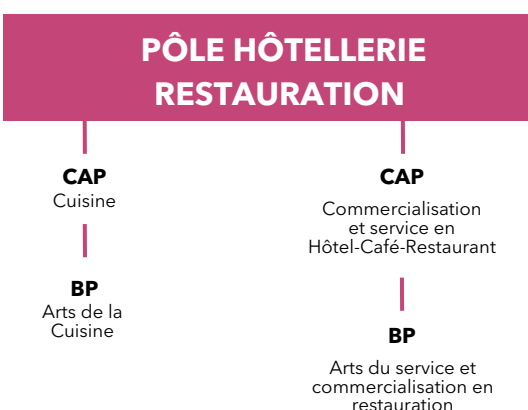
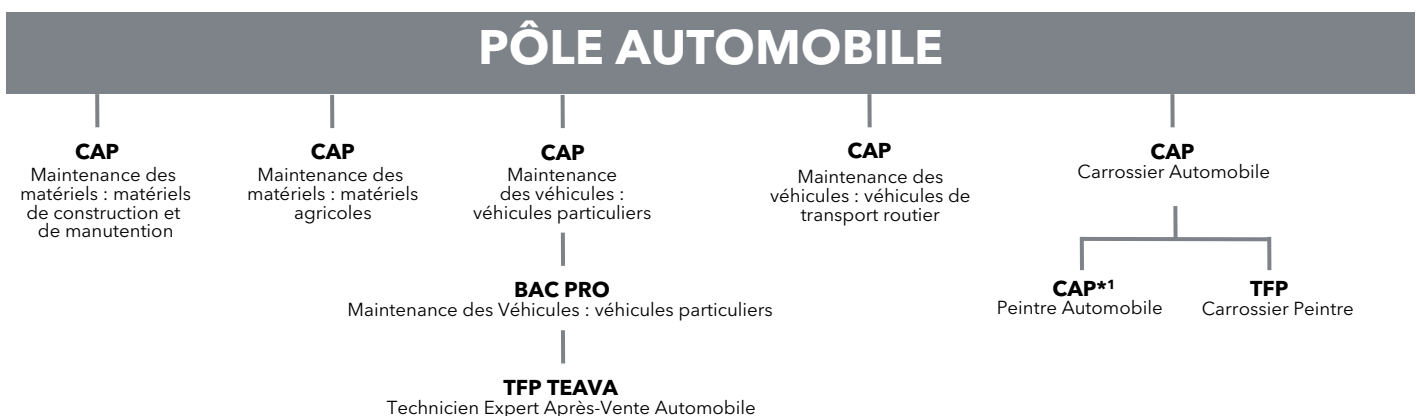
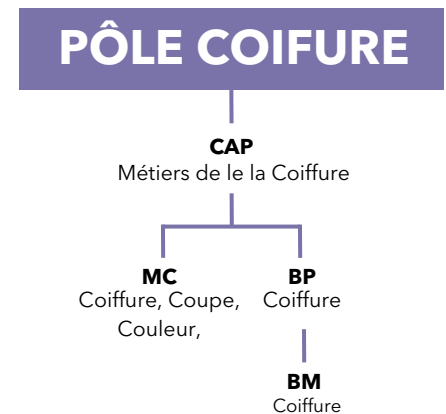
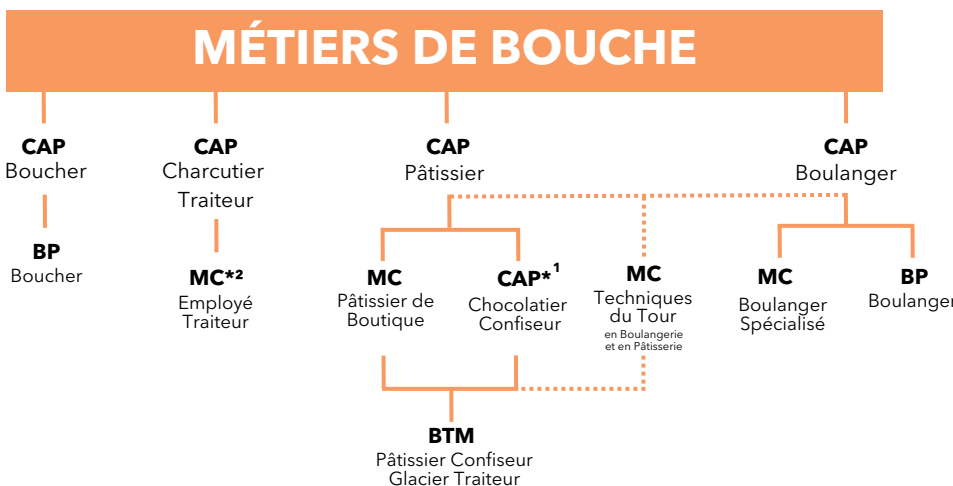
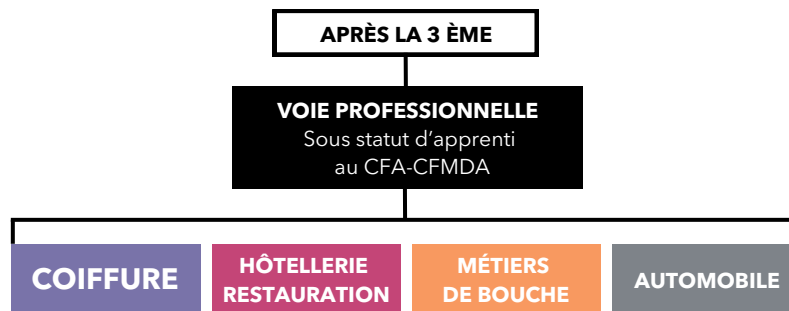
**Le titulaire du certificat d'aptitude professionnelle boucher est  
amené à exercer son activité de service dans tous les domaines :**

- magasin artisanal de boucherie, boucherie charcuterie traiteur,
- rayons boucherie des grandes et moyennes surfaces,
- ateliers de transformation (grossistes), l'agroalimentaire (industries  
de la viande)

# NOS FORMATIONS



ALTERNANCE  
FORMATION CONTINUE



**CAP**  
Certificat d'Aptitude Professionnelle (Niveau 3)

**BAC PRO**  
Baccalauréat Professionnel (Niveau 4)

**MC**  
Mention complémentaire

**TFP**  
Titre à Finalité professionnelle

**BTM**  
Brevet Technique des métiers (Niveau 4)

**BP**  
Brevet Professionnel (Niveau 4)

**BM**  
Brevet de maîtrise

**\*1** Formation en 1 an

**\*2** Accessible après tous les  
CAP des métiers de bouche  
et de la cuisine



■ RÉPUBLIQUE FRANÇAISE

La certification qualité a été délivrée au titre  
des catégories suivantes :  
ACTIONS DE FORMATION CONTINUE  
ACTIONS DE FORMATION PAR APPRENTISSAGE