

POLE METIERS DE BOUCHE

CAP BOUCHER

en 2 ans

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.

DUREE ET MODALITE DE LA FORMATION

Formation de 953,50 heures sur 2 ans.
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^{er} novembre en vous connectant sur notre site : 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 1^{er} 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 dans
- 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 :

- Sciences appliquées
- CEEJS
- Prévention Santé Environnement
- Chef d'œuvre

MATIÈRES GÉNÉRALES :

- Education Physique et Sportive
- Anglais
- Français
- Histoire-Géographie
- Mathématiques
- Sciences physiques

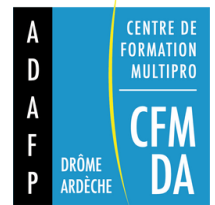
POURSUITES DE FORMATION

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

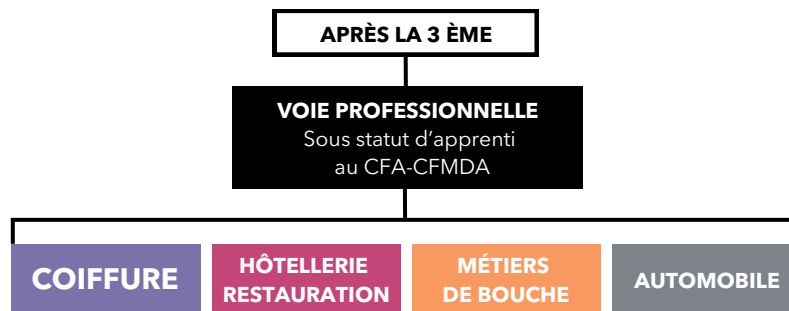
Le titulaire du certificat d'aptitude professionnelle boucher est amené à exercer son activité de service dans tous les domaines :

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

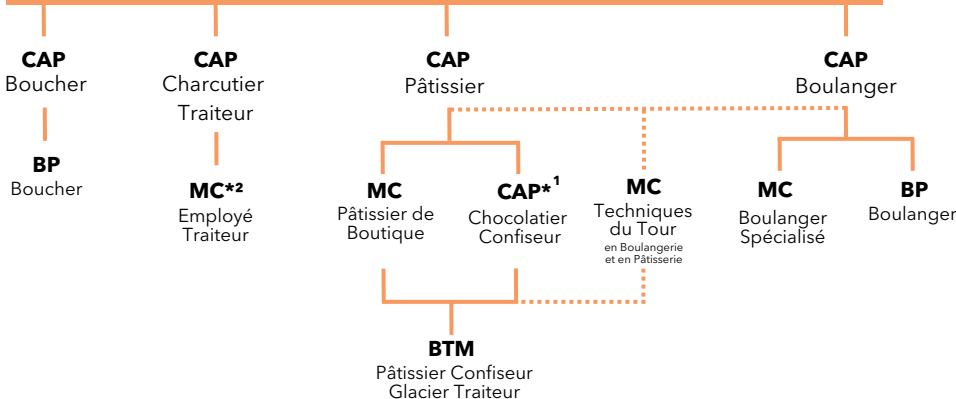
NOS FORMATIONS



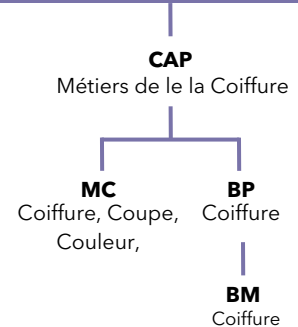
ALTERNANCE
FORMATION CONTINUE



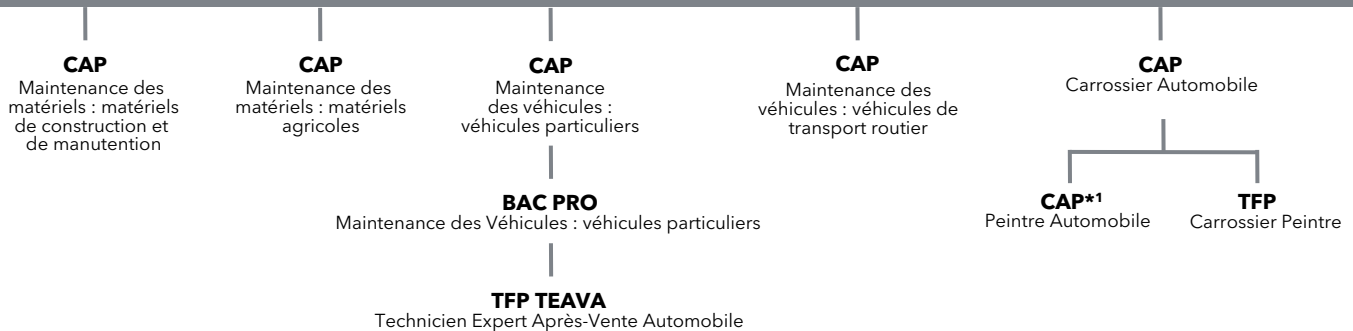
MÉTIERS DE BOUCHE



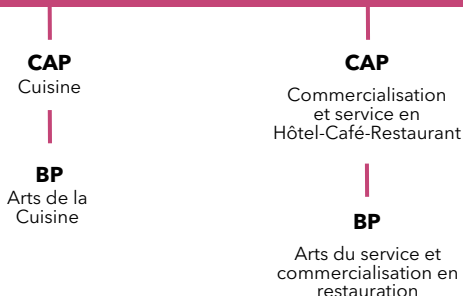
PÔLE COIFFURE



PÔLE AUTOMOBILE



PÔLE HÔTELLERIE RESTAURATION



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