



Chambre
de **Métiers**
et de l'**Artisanat**

GRAND EST

Chambre Métiers et de l'Artisanat Grand-Est

5 Boulevard de la Défense

Espace Partenaires 2ème étage – 57078 Metz

Cedex 3 03 87 20 36 80 www.crma-grandest.fr –

contact@crma-grandest.fr - www.artisanat.fr



C.A.P. BOUCHER

04ENR_FIP_CAPBoucherFI

Code (s) NSF :221 Agro-alimentaire,
alimentation, cuisine Code CPF :

-Décret n°2004-1164 du 02 Novembre 2004 – N° SIRET :130 022 023 000 27

Numéro de Déclaration d'Activité 44570405157 enregistré auprès du Préfet de la Région Grand-Est.

Cet enregistrement ne vaut pas agrément de l'Etat.

Mise à jour : Novembre 2020

2021 | MÉTIERS DE BOUCHE

Public :

Tout public

Formation accessible et adaptée aux personnes en situation de handicap : information disponible sur notre site internet CRMA Grand Est*/ou nous contacter

Niveau d'entrée/

Prérequis :

Etre âgée de 16 ans à 29 ans ou 15 ans si le candidat est issu de 3^{ième}

Aucun diplôme exigé

Statut :

Apprenti

Durée & accès :

- 24 à 25 semaines de cours sur 2 ans /800h en centre de formation (**800H en centre de formation et 2840H en entreprise**)

- 12 à 13 semaines si diplôme de niveau 3 validé/400h

- Possibilité de parcours individualisé sur dossier

- Possibilité de signature d'un contrat d'apprentissage toute l'année

Prochaines sessions :

De septembre à Juin tous les ans

Lieu de formation & contact :

- CFA Pôle des Métiers
16 avenue Dutac 88000
EPINAL - 03 29 69 21 88
contact@cfa-epinal.net

- Centre de Formation de la
Chambre des Métiers – Cepal
3 Rue de la Vezouze,
54520 LaxoU
03 83 96 52 50
cep@cf-nancy.fr

Objectif de qualification :

- Obtenir un Certificat d'Aptitude Professionnelle (C.A.P) Boucher (diplôme de niveau 3 enregistré au RNCP6993) validé par l'Etat

Objectif pédagogique de la formation :

- Acquérir des compétences en termes de savoirs, savoir-faire et savoir-être

Compétences visées et résultats attendus :

- Réceptionner et stocker les viandes d'espèces variées
- Transformer les viandes
- Entretenir et sécuriser le matériel
- Contrôler la qualité et la traçabilité des marchandises/produits
- Renseigner et conseiller la clientèle

Contenu

- Enseignement général : Français/Histoire-géographie-Enseignement Morale et Civique/ Langue vivante/Mathématiques/ Sciences physiques et chimie/ EPS
- Enseignement professionnel : Sciences Appliquées/PSE (Prévention Santé Environnement) Technologie/Pratique/ Connaissance de l'Entreprise et de son Environnement, Juridique et Social

Conditions générales de vente :

à consulter en flashant ce code



Taux de réussite à l'examen

80%

Coût de la formation :

En fonction de l'OPCO dont dépend l'entreprise

Equipements :

- Salles d'enseignement professionnel dédiées (technologie et laboratoire professionnel de boucherie) et salle d'enseignement général équipée (projection)
- Possibilité de restauration sur place (self)
- Possibilité d'hébergement
- Accessibilité aux personnes en situation de handicaps (suivi par référent handicap)

Pour plus de renseignements :

- *Référént handicap* - Mail :

CFA Pôle des Métiers
a.demande@cfa-epinal.net

Cepal :
florence-chastant@cfa-nancy.fr

Organisation de la formation :

- Cours 1 semaine sur 3 en centre de formation (2 semaines sur 3 en entreprise)

Méthodes pédagogiques utilisées :

- Méthodes pédagogiques adaptées en fonction des matières dispensées

Validation du parcours/modalités évaluations :

- Evaluation durant tout le parcours de formation
- Passage de l'examen à l'issue de la formation selon calendrier nationale des examens

Débouchés :

- Boucher(ère) préparateur(trice) qualifié(e)
- Employé(e) dans une boucherie artisanale, d'une grande surface, d'une entreprise industrielle ou autre

Possibilité de poursuites d'études :

- Mention Complémentaire Employé/Traiteur
- CAP Charcutier-traiteur
- CTM Préparateur Vendeur Option Boucher (Certificat Technique des métiers)
- BP Boucher (brevet professionnel)

Qualification des formateurs :

- Formateur professionnel : qualifié et ayant une expérience en boucherie
- Formateur enseignement général : qualifié avec une expérience en enseignement

NB : Pour les équivalences et passerelles (cf. critères 2 et 3)