

# Certificat d'Aptitude Professionnelle Boucher

CAP

## Infos pratiques

### Durée

2 Année(s) dont 840 Heure(s) en  
centre 2800 Heure(s) en  
entreprise

### Rythme en entreprise

3 semaines/mois

## Programme

### Les plus

- Une formation in situ en laboratoire de boucherie avec une équipement complet réglementaire "agrément CE"
- Accompagnement à la recherche d'entreprises et à la vie de l'alternance
- Renforcement pédagogique: les coups de pouce, cours de FLE (Français Langue Étrangère)

## Contacts

## Les conditions d'admission

### Prérequis

Sortie de 3ème et avoir 15 ans avant le 31 décembre de l'année de formation

### Modalités de recrutement

Recrutement par l'entreprise Fiche d'engagement signée

### Sessions

Bruz

- 2022-2024

## Le parcours de formation

### Modalités d'évaluation

- Contrôle régulier de connaissances - Examens blancs - Mises en situation pratiques - Contrôle Continu en cours de Formation (CCF) et/ou examen final - Pas de certification par bloc de compétences (sauf cas contraire)

### Modalités pédagogiques

- Formation axée d'une part sur les pratiques professionnelles et les exigences du métier et sur l'acquisition de savoirs généraux - Alternance d'apports théoriques et de mises en application - Participation à des projets pédagogiques (Chef d'œuvre...) - Périodes en entreprise permettent le rapprochement entre les savoirs et la pratique professionnelle

FACULTÉ  
DES MÉTIERS  
FOUGÈRES | RENNES | ST-MALO

## En savoir plus Certification professionnelle - diplôme

**Intitulé :** Certificat d'aptitude professionnelle  
boucher

**Code RNCP :** 6993

Date et mise à jour des informations : 13/12/2021

Extrait de la description de la formation. Consultez l'intégralité des informations relatives à cette formation sur notre site internet [www.fac-metiers.fr](http://www.fac-metiers.fr)