Certificat d'Aptitude Professionnelle Boucher - Bénéficiaire Qualif Emploi

CAP

DIPLÔMANTE SUR-MESURE QUALIF EMPLOI

Objectifs de formation

Le titulaire du CAP Boucher assure la réception, le stockage des produits livrés, la transformation des morceaux issus de la découpe des carcasses et des différentes coupes des espèces ainsi que le traitement des produits tripiers dans le respect des règles de qualité, d'hygiène et de sécurité conformément aux exigences réglementaires de traçabilité.
Il peut être amené à mettre en valeur les produits, à conseiller la clientèle, à participer à la vente.

Programme

Réception - stockage - approvisionnement

- Réception et vérification des produits livrés
- Rangement, stockage, rotation des produits

Transformation (bovins, ovins, porcins, caprins, équins, volailles, gibiers)

- Organisation du poste de travail
- Préparation des viandes: coupe/désossage - séparation/parage/épluchage - tranchage/ficelage
- Habillage d'une volaille, préparation des produits tripiers

Entretien - hygiène - sécurité

- Nettoyage et désinfection des locaux, équipements, matériels, outillage
- Application des règles de sécurité

Contrôle qualité et traçabilité

- Contrôle permanent de la traçabilité
- Contrôle de la qualité des viandes de la réception à la commercialisation

Commercialisation

- Mise en valeur des produits
- Accueil du client et conseil et vente

Enseignement Professionnel

- Pratique professionnelle en laboratoire
- Technologie et sciences appliquées
- Connaissance de l'entreprise et commercialisation

Enseignement général

- Mathématique et sciences physiques
- Français, histoire et géographie, éducation morale et civique
- Anglais
- Prévention Santé Environnement

Les plus

- Approvisionnement en viande pour chaque apprenti: partenariats avec des bouchers locaux
- Individualisation des parcours
- Accompagnement à la recherche de stage en entreprise

Infos pratiques

Durée

8 Mois dont 430 Heure(s) en centre 945 Heure(s) en entreprise

Tarif(s)

Demandeurs d'emploi et individuels : nous contacter

Contacts

Les conditions d'admission

Modalités de recrutement

Entretien de positionnement Dossier de candidature ou d'inscription Test de positionnement en fonction du profil du candidat

Le parcours de formation

Type de parcours

Présentiel

Modalités d'évaluation

Examen final

Modalités pédagogiques

Parcours individualisé. Formation axée sur les pratiques professionnelles et les exigences du métier. Alternance d'apports théoriques, pédagogie inductive et déductive, études de cas et exercices pratiques. Les périodes en entreprise permettent la mise en application des acquis de la formation en situation professionnelle.

Diplôme obtenu

Attestation de formation

Modalités d'entrée

La formation est financée par la Région Bretagne.

Les coûts de formation peuvent être intégralement pris en charge par la Région Bretagne dans le cadre de QUALIF Emploi pour les personnes en recherche d'emploi (inscription à Pôle emploi obligatoire uniquement pour les plus de 26 ans).
La Région Bretagne peut attribuer en complément une aide financière pour couvrir une partie des frais liés à la formation (transport, restauration).

Perspectives métiers

Ouvrier boucher dans une entreprise artisanale, dans une petite ou grande surface. Responsable de fabrication

Sessions

Bruz

- 2022-2023

Nos réseaux, certifications et référence

QUALIF Emploi

Nos partenaires

Région Bretagne

académie Rennes greta EST-BRETAGNE FORMEZ-VOUS À DEMAIN

UNION EUROPÉENNE
UNANIEZH EUROPA
L'Europe s'engage en Bretagne
Avec le Fonds social européen

En savoir plus
Certification professionnelle - diplôme

Intitulé : Certificat d'aptitude professionnelle boucher - Bénéficiaire Qualif Emploi

Code RNCP : 6993

Date et mise à jour des informations : 05/05/2022

Extrait de la description de la formation. Consultez l'intégralité des informations relatives à cette formation sur notre site internet www.fac-metiers.fr