

CAP BOUCHER

par apprentissage



RNCP 32095 : <https://www.francecompetences.fr/recherche/rncp/32095/>

PROFIL POUR CE DIPLOME :

Public visé : Formation accessible à toute personne âgée de 16 à 30 ans, ou d'au minimum 15 ans, ayant terminé le cycle du collège ; et répondant aux prérequis.

Prérequis : La maîtrise des savoirs de base (lire, écrire et compter) est nécessaire (niveau au moins équivalent au niveau 3bis).

Modalités et délais d'accès :

Modalités : entretien individuel, tests de niveaux et dossier de candidature. Pré-inscription obligatoire sur le site : <https://cfajeanbosco-hdf.ymag.cloud/index.php/preinscription/>

Délais : accès possible dès validation du dossier de candidature, signature du contrat d'apprentissage possible dès le mois de juillet précédant le début du cycle de formation, et jusqu'au mois de novembre suivant le début du cycle de formation. Délai maximum : 10 jours ouvrés.

OBJECTIFS PROFESSIONNELS :

Aptitudes et compétences visées : Le **boucher** réceptionne et stocke les viandes (bovins, ovins, porcins, caprins, équins, volailles et gibiers). Il contrôle la traçabilité et la qualité de la viande, ainsi que le respect des règles d'hygiène, de sécurité et de traçabilité. Il découpe, désosse et sépare les viandes. Il les prépare (parage, épluchage, tranchage et ficelage) pour la vente en respectant les techniques de présentation, de décoration et d'étiquetage. Il habille les volailles et confectionne les produits tripiers. Il peut être amené à mettre en valeur les produits, à renseigner la clientèle, à participer à l'acte de vente.

PERSPECTIVES POST-FORMATION :

Ce CAP est conçu pour permettre une insertion directe dans la vie active. La poursuite d'études et les passerelles sont possibles pour compléter votre parcours. Exemples de formations possibles (liste non exhaustive) :

- CAP Charcutier Traiteur
- Mention Complémentaire Employé traiteur
- Bac pro Boucher Charcutier Traiteur
- Brevet Professionnel Boucher / Brevet Professionnel Charcutier-traiteur

Les débouchés sur le marché du travail : artisan boucher, boucherie charcuterie traiteur, boucherie triperie volailles, rayons boucherie des grandes et moyennes surfaces, atelier de transformation, l'agroalimentaire, cuisines centrales. Pour plus d'informations : <https://www.inserjeunes.education.gouv.fr/diffusion/accueil>

ORGANISATION DE LA FORMATION :

Rythme de l'alternance : 13 semaines de cours sur l'année, 1 semaine sur 3 à l'UFA

Moyens et méthodes pédagogiques :

Cours collectifs en théorie et en pratique, supports informatiques, ateliers expérimentaux.

Domaine professionnel : pratique boucherie, technologie, sciences appliquées à l'alimentation, connaissance de l'entreprise et de son environnement économique, juridique et social, prévention santé environnement.

Domaine général : français, histoire, éducation morale et civique, mathématiques, physique chimie, anglais, éducation physique.

Modalités d'évaluation :

Contrôles/évaluations à l'écrit et à l'oral (suivant référentiel).

CAP BOUCHER

par apprentissage



RNCP 32095 : <https://www.francecompetences.fr/recherche/rncp/32095/>

Validation :

Délivrance d'un diplôme de niveau 3 par le Ministère de l'Éducation Nationale.

Validation partielle possible en fonction des résultats du candidat.

Nombre de participants : 13 apprentis

Durée de la formation : Formation sur 2 années (440 heures la 1^{ère} année, 465 heures la 2^{ème} année) ; de septembre année n à juin année n+2.

Tarifs de la formation :

Prix de vente : 6 683 € par an

Selon le décret n° 2019-956 du 13 septembre 2019 « fixant les niveaux de prise en charge des contrats d'apprentissage ». Le tarif de la formation est aligné sur le montant de la prise en charge de l'opérateur de compétences concerné. Il peut varier selon la convention collective dont dépend l'employeur de l'apprenti, et selon les besoins particuliers de celui-ci (complément de prise en charge pour les apprentis en situation de handicap).

Zéro reste à charge pour l'entreprise du secteur privé. Tarif de la formation = montant de la prise en charge OPCO. Employeurs du secteur public, voir décret.

Article L6211-1 « la formation est gratuite pour l'apprenti et pour son représentant légal. »

Les employeurs du secteur public répondent à l'article L.6227-6 du code du travail : « Les personnes morales mentionnées à l'article L.6227-1 prennent en charge les coûts de la formation de leurs apprentis dans les centres de formation d'apprentis qui les accueillent (...) », à l'exception du secteur public territorial qui bénéficie du décret n° 2020-786 du 26 juin 2020 relatif aux modalités de mise en œuvre de la contribution du Centre national de la fonction publique territoriale au financement des frais de formation des apprentis employés par les collectivités territoriales et les établissements publics en relevant.

Accessibilité handicap : Locaux accessibles aux personnes à mobilité réduite, réglementation ERP. Les prestations peuvent être adaptées en fonction des profils des candidats. Référente handicap du CFA Jean Bosco : Maud LACASSAIGNE à handicap@cfa jeanbosco.

COORDONNEES DU LIEU DE FORMATION : Institution Jeanne d'Arc - Unité de Formation par Apprentissage (U.F.A.) - 157 rue de l'Hôtel de Ville - 59620 AULNOYE AYMERIES
0327 536 271, mail : secretariat.cfaarep@inst-jasc.fr

TAUX DE LA DERNIERE SESSION DE FORMATION (basés sur la session 2022) :

Taux d'obtention des diplômes : 100%

Taux de poursuite d'études : non connu à ce jour

Taux d'interruption en cours de formation : 20% (2 ruptures)

Taux d'insertion professionnelle à 6 mois : non connu à ce jour

Valeur ajoutée

Les points forts de l'U.F.A. : accompagnements personnalisés des apprentis, point écoute, projet de l'établissement, passerelles possibles entre les formations de l'U.F.A. et les formations du Lycée Professionnel et technologique dans l'établissement, notoriété de l'établissement, plateaux techniques, internat, cantine.