AREP HAUTS-DE-FRANCE

CENTRE DE FORMATION CONTINUE AULN'AREP

Coiffure, Esthétique, Boulangerie, Pâtisserie, Boucherie, Service en Salle, Cuisine, Agent d'Hôtellerie, Fleuriste.

CAP BOUCHER

FORMATION

■ ***Lieu de formation :***

CENTRE DE FORMATION OGEC JEANNE D'ARC
dénomination " AULN'AREP "
157 rue de l'Hôtel de Ville - 59620 AULNOYE AYMERIES
☎ : 03-27-53-62-72 - ✉ : contact.arepcfa@jda59.fr

■ ***Définition du poste / Objectifs professionnels :***

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.

■ ***Objectifs de la formation :***

1) Vous préparer à l'examen en vue de l'obtention du CAP Boucher
2) Vous permettre de devenir rapidement un vrai professionnel
3) Vous faire entrer sur le marché du travail

■ ***Public visé et Conditions d'admission :***

Une bonne condition physique générale, une hygiène de vie irréprochable, une grande disponibilité et une capacité d'adaptation (horaires décalés) sont nécessaires pour devenir ***"boucher".***

Prérequis : La maîtrise des savoirs de base (lire, écrire et compter) est nécessaire (niveau au moins équivalent au niveau 3bis). Accueil de demandeurs d'emploi, jeunes ou adultes, hommes ou femmes.

Accès à la formation : Dossier de candidature, évaluations, entretien individuel. Possibilité d'intégration dans la formation sous 10 jours à compter de la demande.

■ ***Dates et durée de la formation :*** fin septembre jusqu'à début juillet de l'année suivante

1 280 Heures : 720 Heures en centre 490 Heures en entreprise

■ ***Contenu de la formation :*** **720 Heures**

Expression française	:	25 Heures			
Histoire-Géographie-Education Civique	:	25 Heures	Sciences appliquées	:	75 Heures
Mathématiques/Sciences:		50 Heures	Technologie professionnelle	:	75 Heures
Prévention Santé Environnement (P.S.E)	:	25 Heures	Pratique professionnelle	:	420 Heures
Connaissance du Monde du Travail (C.M.T)	:	25 Heures			

■ ***Alternance :*** **490 heures** de stage en entreprise (environ 16 semaines) avec durant ces périodes :

⇒ Identification d'un tuteur en entreprise
⇒ Repérage et connaissance du poste de travail
⇒ Définition du programme d'activité du stagiaire en liaison avec l'entreprise
⇒ Evaluation et compte-rendu de la période
⇒ Coordination et restitution à l'organisme de formation

■ ***Tarif :*** 2 500€ (coût global différent si financement OPCO ou autre – nous contacter pour détails)

■ ***Nombre minimum de stagiaires par session :*** 10 ***Nombre maximum de stagiaires par session :*** 16

■ ***Modalités pédagogiques :*** cours collectif – mise en situation professionnelle

■ ***Modalités d'évaluation des atteintes des objectifs de la formation :*** contrôle continu à l'écrit et à l'oral, et épreuve à blanc au cours de la formation (suivant référentiel Education Nationale).

■ ***Validation - Formalisation à l'issue de la formation :*** Diplôme de niveau 3 délivré par le Ministère de l'Education Nationale - Attestation de stage - Si validation partielle, les unités obtenues restent acquises pendant 5 ans.
Formation certifiée le 25/04/2023 par le Ministère de l'Education Nationale, sous le n° RNCP 37535 -
https://www.francecompetences.fr/recherche/rncp/37535/

■ ***Suite de parcours :***

Ce CAP est conçu pour permettre une insertion directe dans la vie active. Néanmoins, la poursuite d'études est possible pour compléter sa formation en préparant une mention complémentaire (MC) ou un brevet professionnel (BP). Pour acquérir un niveau plus élevé, à condition d'avoir un bon niveau scolaire, il est également possible de poursuivre en Bac Pro.

Exemples de formations poursuivies :

- MC Employé traiteur
- Bac pro Boucher charcutier traiteur
- BP Boucher
- BP Charcutier-traiteur

Passerelles possibles vers d'autres spécialités une fois le CAP acquis : le candidat conserve le bénéfice des unités acquises, et ne doit suivre que les unités qu'il n'a pas validé (par exemple : possibilité de s'inscrire en CAP Pâtissier)

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

■ ***Accessibilité :***

Les locaux sont accessibles aux personnes en situation de handicap. Les prestations sont adaptées en fonction des profils des candidats.

■ ***Valeur ajoutée :***

Adaptation des parcours en fonction des profils, Point Ecoute au sein de l'établissement.

■ ***Renseignements :***

Directeur : ***Richard FETRE*** Responsable administratif et pédagogique : ***Sophie MARELLE***
Secrétariat : ***Nathalie DEBRUYNE***

■ ***Résultats de la dernière session de formation :***

Chiffres session juin 2023 – 05 candidats