

Certificat d'Aptitude Professionnelle

Date de l'enregistrement : 25/04/2023

Date d'échéance : 31/08/2028

RNCP 37535

Certificateur : Ministère de l'Éducation Nationale

CAP BOUCHER

Contexte professionnel

Le boucher est un spécialiste du travail de la viande, crue ou cuite. Il participe à l'approvisionnement, au stockage et au contrôle qualité des matières premières. Il découpe, il tranche, il mélange, assaisonne, transforme les matières d'œuvre. Dans un secteur en évolution constante le titulaire du CAP Boucher (niveau 3) peut poursuivre son parcours vers un Brevet Professionnel Boucher (niveau 4) puis vers un Brevet de Maîtrise Boucher Charcutier Traiteur (niveau 5). Ce métier nécessite une bonne condition physique, des habilités manuelles et des qualités relationnelles et créatives.

Objectifs

- ▶ Etre capable de fabriquer des produits de qualité.
- ▶ Etre capable d'organiser son poste de travail.
- ▶ Etre capable de maîtriser les connaissances technologiques.
- ▶ Etre capable de présenter ses produits sur l'étal.
- ▶ Etre capable de vendre ses produits.

Tarifs

Le coût de la formation est pris en charge par l'OPCO de l'entreprise dans le cadre de l'apprentissage. Autres situations : nous consulter.

Public et conditions d'accès

Public **contrat d'apprentissage** :


A partir de 15 ans et sortant de la classe de 3ème.

(dérogations possibles : se renseigner auprès de **CMA FORMATION Bernard Stalter Eschau**).

Autres publics : **nous consulter**.

Effectif minimum par classe : **6** apprenants.

Effectif maximum par classe : **20** apprenants.

 Cette formation est accessible aux personnes en situation de handicap. **Référent handicap** : Cécile HATTERER

Contacts

CMA FORMATION Bernard Stalter Eschau

21 Rue Des Fusiliers Marins

67114 ESCHAU

☎ 03.88.59.00.80

✉ cfbs@cm-alsace.fr

Développeurs de l'apprentissage


Raphaël SCHNEIDER / Sara BEAUVALLON

✉ developpeurs67@cm-alsace.fr

eschau-formation.alsace

cm-alsace.fr

 www.facebook.com/cfbs67114

 http://www.instagram.com/cf_bernardstalter

Lieu et date

 La formation se déroule à CMA FORMATION Bernard Stalter Eschau.

 Se renseigner auprès de CMA FORMATION Bernard Stalter Eschau.

Durée de la formation – délai d'accès

Le délai moyen d'accès à la formation se situe entre 1 et 4 mois. La formation se déroule sur 2 années en alternance. Aménagements possibles : nous consulter. La durée moyenne par année de formation est de 12 semaines à CMA Formation Bernard Stalter.

Modalités de validation

Les évaluations comportent les épreuves selon le référentiel d'examen.

Modalités de formation

Cette formation est accessible en : Contrat d'apprentissage, Contrat de professionnalisation, Formation Continue. Autres : nous consulter.

Taux de réussite	Taux de satisfaction	Taux d'insertion professionnelle	Taux de poursuite d'étude
75 %	81 %	60 %	56 %

PROGRAMME

Modules professionnels

Bloc n°1 : Approvisionnement, organisation et transformation des viandes. Bloc n°2 : Préparation à la commercialisation.

Méthodes pédagogiques

Formation réalisée en présentiel. Formation par objectifs pédagogiques. Méthodes actives utilisées : travaux de groupes, exposés, visites d'entreprises, simulations, jeux de rôle, vidéo... Alternance entreprise / centre de formation.

Modalités d'évaluation

Positionnement en début de formation pour favoriser l'individualisation du parcours. Evaluations formatives effectuées durant toute la durée de la formation. Evaluation et suivi en entreprise.

Modules généraux

Bloc n°3 : Français/Histoire-Géographie-enseignement moral et civique. Bloc n°4 : Mathématiques et physique-chimie. Bloc n°5 : Education physique et sportive. Bloc n°6 : Prévention Santé Environnement. Bloc n°7 : Langue vivante étrangère.

Équipement technique

Laboratoires aux normes. Matériels et équipements adaptés. Parc informatique : PC, tableaux interactifs, classes mobiles, vidéoprojecteurs, accès à internet. Centre de ressources & espace de travail. Compte Office 365.

Intervenants

L'équipe pédagogique est constituée d'experts et de professeurs diplômés.



APPRENTI-ARTISAN.ALSACE
Découvrez nos offres d'apprentissage



FLEURISTE - BOIS - BOULANGERIE
PÂTISSERIE - CHOCOLATERIE
GLACERIE - CONFISERIE
BOUCHERIE - CHARCUTERIE - TRAITEUR
PROTHÈSE DENTAIRE - COUTURE
FACTURES D'ORGUES - MÉTIERS D'ART

BERNARD STALTER ESCHAU

Conditions générales de vente :

