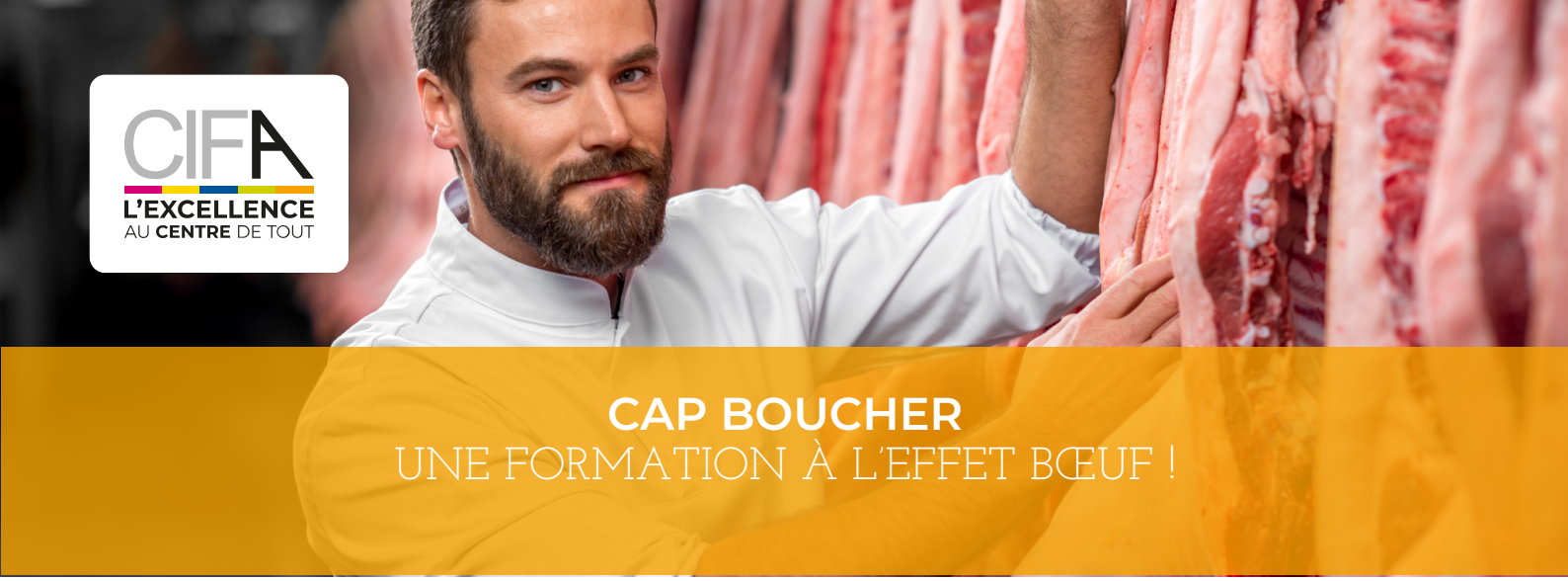

CAP BOUCHER
UNE FORMATION À L'EFFET BŒUF !

Objectif pédagogiques

Le CAP Boucher (code RNCP 37535) est un diplôme du ministère de l'Education nationale et de la jeunesse (2023).

Le titulaire de ce CAP est capable de :

- Transformer des viandes et préparer des produits carnés
- Réceptionner, stocker et approvisionner
- Développer ses connaissances générales de la boucherie et du monde de l'entreprise
- Savoir travailler dans le respect des règles d'hygiène, (norme HACCP, chaîne du froid...), de sécurité et de développement durable
- Entrer dans une démarche qualité et savoir communiquer en interne et en externe

Durée

- Contrat d'apprentissage en 2 ans ou 1 an si titulaire d'un diplôme équivalent à un niveau 3 ou 1ère, terminale, Bac ou +.
- 7 mois pour la formation continue.

Pré-requis

- L'âge minimum est de 16 ans. Il peut être abaissé à 15 ans si le jeune a atteint cet âge entre la rentrée scolaire et le 31 décembre de l'année civile, et qu'il a terminé son année de 3ème.
- L'âge maximum est de 29 ans révolus, excepté pour les travailleurs reconnus en situation de handicap (pas de limite d'âge).

Profil concerné

La formation est ouverte aux jeunes en apprentissage et aux adultes en reconversion professionnelle (demandeur d'emploi ou salarié). Cette formation est éligible au CPF, CPF de transition professionnelle ou à la VAE. Pas de validation par bloc de compétences.
- Habileté manuelle et rigueur.
- Résistance au froid.
- Goût pour le travail en équipe.

Modalités d'organisation

- Du lundi 8h au vendredi 12h soit 35h par semaine
- 840h de formation sur 2 ans, 420h sur 1 an
- Alternance : 12 semaines par an au CIFA, le restant dans l'entreprise d'accueil

Délais d'accès et période de recrutement

Pour l'apprentissage, la convocation au CIFA pour les cours se fait dans le mois qui suit la signature du contrat. Les inscriptions sont possibles en fonction des effectifs jusqu'au 31/12 de chaque année.
Pour la formation continue, la convocation au CIFA se fait à réception de l'accord de financement. Concernant les inscriptions, veuillez vous référer au site EDOF.

Lieu de la formation

C CIFA YONNE · 3, rue Jean Bertin · CS 20189 · 89003, Auxerre cedex

Accessibilité handicap et mobilité.

Contacter notre référent handicap : **contact-handi@cifayonne.com**

APPRENTISSAGE : **80% réussite et 85% satisfaction**
FORMATION CONTINUE : **100% réussite et 99% satisfaction**
90.9% poursuite des études et **9.1% insertion** professionnelle
18.6% d'interruption de la formation et **95,2% de présentation** à l'examen
et **NC% d'insertion sur** le métier visé

Contenu de la formation

Enseignement professionnel :
• Approvisionnement, organisation et environnement professionnel
• Transformation des produits
• Préparation à la vente, commercialisation
• Sciences appliquées
L'apprenti doit réaliser un chef d'œuvre tout au long de sa formation.
Enseignements généraux :
• Français, Histoire-Géographie, Enseignement Moral et Civique, mathématiques, Physique-Chimie, EPS, langue vivante étrangère, Prévention-Santé-Environnement (PSE)
Pour les titulaires d'un diplôme de niveau 3 minimum, des dispenses des matières générales aux examens peuvent être accordées.

Profil du(des) formateur(s)

Une équipe pour vous faire réussir (plusieurs champions en boucherie ont été formés au CIFA). Des formateurs pros passionnés, spécialistes «du goût»

L'aide au recrutement

L'équipe recrutement vous accompagne dans vos démarches de recherche d'une entreprise d'accueil. Notre service permet également de vous donner toutes les clés dont vous avez besoin dans l'objectif de signer un contrat d'apprentissage (aide à la mobilité, rédaction d'un CV, lettre de motivation, déroulement de la formation, formalités administratives, ...).
Contactez-nous au 03 86 42 04 58.

Les débouchés et les poursuites d'études

Le secteur de la boucherie recherche 6000 bouchers qualifiés chaque année ; il s'impose comme un réel métier d'avenir. Accéder au CAP boucher par l' apprentissage ou la formation continue est un facteur d'embauche assurée (boutiques artisanales, restauration collective, grande distribution...), avec une carrière évolutive (boucher qualifié, chef d'équipe ou de rayon, responsable de laboratoire). Le diplômé pourra aussi compléter sa formation (Brevet professionnel boucher, Bac professionnel boucher-charcutier-traiteur, ...). Après quelques années d'expérience, un salarié pourra ouvrir sa propre entreprise.

Modalités d'évaluation

Un positionnement est réalisé en début de formation. Les évaluations se réalisent en début, pendant ou après la séquence, à l'écrit ou à l'oral, sous formes de QCM, d'exposés, d'exercices, d'études de situations professionnelles, ... Elles permettent à l'apprenant de vérifier son niveau de compréhension et au formateur d'orienter son enseignement.

Les apprenants sont évalués tout au long de la formation en contrôle continu, des examens blancs sont proposés, l'examen final étant ponctuel. La moyenne pour obtenir son diplôme est de 10/20.

Moyens techniques et méthodes pédagogiques

Un laboratoire de boucherie «haut de gamme», une cave de maturation de viande, des moyens pédagogiques et un environnement innovants pour vous faire accéder à l'excellence. Le e-learning est mis en place en complément des heures de face à face pédagogique (plateforme e-Cifa, Voltaire).

Les cours alternent des séances théoriques et pratiques en laboratoire.

Les + du CAP Boucher

· Un métier manuel de goût, pilier de la gastronomie française.
· Un métier technique qui demande un vrai savoir-faire
· Une formation « en tension », reconnue et éligible au CPF
· Une formation gratuite et rémunérée en apprentissage
· L'employabilité assurée (6 000 postes chaque année en France)
· Une carrière évolutive à des postes hiérarchisés
· Un salaire motivant
· Une filière ouverte aux femmes
· La possibilité de gérer sa propre entreprise

Tarifs

Nous consulter ou rendez-vous sur **cifayonne.com** rubrique " les formations ".

CIFA
L'EXCELLENCE
AU **CENTRE** DE TOUT

Année 2024-2025

CENTRE INTERPROFESSIONNEL DE FORMATIONS D'APPRENTIS

3, Rue Jean Bertin · CS 20189 · 89003 Auxerre cedex

03 86 42 03 55 · contact@cifayonne.com · www.cifayonne.com ·