

CAP Boucher

Formation diplômante / en alternance. Code ROME : D1101



OCCITANIE

LOT



OBJECTIFS :

RNCP 37535
Education Nationale
26/03/2023

Le titulaire de ce diplôme assure **la réception, le stockage des produits livrés, la transformation des morceaux** issus de la découpe des carcasses et des différentes coupes des espèces (bovins, ovins, porcins, caprins, équins, volailles, gibiers) et du traitement des produits tripiers dans le **respect des règles de qualité, d'hygiène et de sécurité** et conformément aux exigences de traçabilité.

Il peut être amené à mettre en valeur les produits, à renseigner la clientèle, à participer à l'acte de vente.

DURÉE et ALTERNANCE :

De 10 mois à 3 ans, soit de 420 h à 1260 h.
1 semaine au CFA, 2 semaines en entreprises.

PUBLIC :

Jeunes de + 15 ans, adultes de moins 30 ans, salariés, demandeurs d'emploi.

PRÉREQUIS :

Etre âgé de 16 ans ou avoir terminé le premier cycle (3^{ème}).

ADMISSION :

Entrée permanente dans le cursus.

En apprentissage : Après un positionnement obligatoire, le contrat avec l'employeur, la convention CFA/Employeur et l'accord avec l'OPCO, l'apprenti est inscrit à l'Ecole des Métiers. *En formation continue :* après une information sur les différentes modalités d'accès à la formation, un entretien avec l'équipe pédagogique et un positionnement

DÉLAI D'ACCES :

Durée estimée entre la demande et le début de la prestation : de 1 à 4 mois.

POURSUITE D'ÉTUDES :

- CAP Charcutier-traiteur, niveau 3 (en 1 an)
- BP Boucher, niveau 4 (2 ans)
- <https://www.francecompetences.fr/recherche/rncp/37535/>

MODALITÉS D'ÉVALUATION :

Formation sanctionnée par un examen final de niveau 3 : CAP Boucher. Des évaluations ont lieu régulièrement au cours des 2 ans et un CAP blanc est organisé au 2^{ème} trimestre de la 2^{nde} année de CAP.

ACCESSIBILITÉ :

Les locaux de l'Ecole des Métiers sont accessibles aux personnes en situation de handicap. Référent handicap : Pierrick HERBST 05 65 53 21 00.

CONDITIONS TARIFAIRES : Coût annuel : 7257 €

Le prix de cette formation peut faire l'objet d'une prise en charge totale ou partielle par un financeur de la formation selon votre situation et votre statut.

PROGRAMME sur 35 h :

➤ Enseignement Professionnel : 21 heures

EP1 - Approvisionnement, organisation et enseignement pro.
 EP1 - Sciences appliquées
 EP1 - Gestion appliquée
 EP2 - Transformation des produits
 EP3 - Préparation à la vente, commercialisation
 E1 - Arts appliqués et cultures artistiques

➤ Enseignement général : 14 heures

EG1 - Français, histoire-géographie et enseignement moral et civique
 EG2 - Mathématiques - Physique/Chimie
 EG3 - Prévention Santé Environnement
 EG4 - EPS
 EG4 - Langue vivante / Anglais

MODALITÉS DE LA FORMATION :

Formation en présentiel et/ou distanciel. Le livret d'apprentissage /de stage est rempli à chaque période et assure la relation école/entreprise pendant les 2 ans.
 Certains cours sont proposés en e-learning.
 Suivi administratif et pédagogique sur la plateforme Net-Yparéo et Google suite Education.

RESSOURCES HUMAINES :

Formateurs spécialisés de l'entreprise artisanale. Les enseignants de l'Ecole des métiers se forment régulièrement aux différentes exigences réglementaires que requiert leur profession : pédagogie, sécurité, hygiène, perfectionnement professionnel, etc.
 Au sein du Point Jeunes, une tutrice socio-éducative est chargée d'accompagner les apprenants dans leurs démarches socio-éducatives. C'est aussi un lieu privilégié d'écoute et d'aide.
 L'animatrice du centre de ressources est également référente mobilité pour les apprenants souhaitant vivre une expérience professionnelle à l'étranger.
 Du personnel de Vie Scolaire veille également au maintien de la discipline et au respect du règlement intérieur.
 L'équipe administrative assure le suivi complet de la scolarité de l'apprenant, en relation étroite avec l'OPCO dont dépend la formation.

MOYENS MATÉRIELS :

Les travaux pratiques se déroulent dans le laboratoire dédié, au sein du pôle Alimentaire de l'Ecole des Métiers.
 Une salle de classe est destinée aux cours d'enseignements professionnels : technologie, sciences appliquées et vente.
 La salle est équipée d'un vidéoprojecteur, comme toutes les salles de cours de l'Ecole des métiers.
 L'école est également dotée d'un centre de ressources, d'un laboratoire informatique et d'un centre d'hébergement qui facilite l'accès à la formation des stagiaires les plus éloignés.

INFORMATIONS COMPLÉMENTAIRES :

Notre établissement est classé 3^{ème} d'Occitanie en nombre de départs en Mobilité des apprentis et formateurs, pour la période 2018-2020.

CONTACTS :

Contactez Sarah DELPECH de la Chambre de Métiers et de l'Artisanat du Lot au 05.65.35.13.55/ 06 70 18 83 67 – s.delpech@cm-cahors.fr
 Renseignements à l'Ecole des Métiers du Lot : 05.65.53.21.00 – edm46@cm-cahors.fr

ECOLE DES METIERS DU LOT

137, Rue Saint Ambroise – 46000 Cahors – T : 05 65 53 21 00 – F : 05 65 53 21 05
www.edm-cahors.fr – edm46@cm-cahors.fr – SIRET : 130 027 931 00281

