



Chambre
de **Métiers**
et de l'**Artisanat**

ILE DE LA RÉUNION



CAP - Niveau 3

CERTIFICAT D'APTITUDE PROFESSIONNELLE Boucher



LES OBJECTIFS

Former des ouvriers qualifié capables de :

Réceptionner et stocker les viandes (bovins, ovins, porcins, caprins, équins, volailles et gibiers) ;
Contrôler la traçabilité et la qualité de la viande ainsi le respect des règles d'hygiène et de sécurité ;
Découper désosser et séparer les viandes ;
Préparer (parage, épluchage, tranchage et ficelage) pour la vente en respectant les techniques de présentation, de décoration et d'étiquetage ;
Habiller les volailles et confectionne les produits tripiers ;
Participer au conseil et à la vente des produits.

LES DÉBOUCHÉS

Ouvrier de production en boucherie en entreprise industrielle ou dans la grande distribution

POURSUITE D'ÉTUDES

Le titulaire de ce diplôme peut poursuivre en :
• BP Boucher (Niveau IV)

LES +++ DE LA FORMATION

L'étudiant lors de son parcours peut participer à des concours régionaux et nationaux

Université Régionale des
Métiers et de l'Artisanat

Centre de Formation
de Sainte-Clotilde

0262 28 18 30

La Chambre de Métiers et de l'Artisanat est inscrite
auprès de la Préfecture sous le n° d'existence
98 97 022 98 97





CERTIFICAT D'APTITUDE PROFESSIONNELLE (CAP)

BOUCHER - NIVEAU 3

PUBLIC ET PRÉ-REQUIS

- **Contrat d'apprentissage** : Jeunes âgés de 16 à 29 ans
- **Contrat de professionnalisation** : à partir de 18 ans
- **Formation continue** : Chef d'entreprise, Conjoint, Salarié et Demandeur d'emploi

CONDITIONS D'ACCÈS

- Soit titulaire de certains CAP
- Soit jeunes issus de la classe de 3^{ème}
- Avoir une entreprise d'accueil (Possibilité d'intégrer un Module préparatoire pour l'accompagnement à la signature de Contrats d'apprentissage).

DÉLAI D'ACCÈS

Entrée possible tout au long de l'année.

PIÈCES À FOURNIR LORS DE L'INSCRIPTION

- Dossier de candidature complété
- Copie de la pièce d'identité
- Curriculum vitae et lettre de motivation

TARIFS

Coût contrat pris en charge par l'OPCO de l'entreprise du maître d'apprentissage. Si besoin : sur devis

VOS CONTACTS AU SERVICE APPRENTISSAGE

formation@cma-reunion.fr

Saint-Denis	: 0262 21 04 35
Saint-Pierre	: 0262 96 12 40
Saint-Paul	: 0262 45 52 52
Saint-André	: 0262 46 62 00



Locaux accessibles aux personnes à mobilité réduite. Pour toute demande spécifique notre référent handicap est à votre disposition.

COUPON-RÉPONSE à retourner à la CHAMBRE DE MÉTIERS ET DE L'ARTISANAT de ST-DENIS
DIRECTION RÉGIONALE DE LA FORMATION - BP 10034 - 97491 Ste-Clotilde Cedex - Tél. 0262 21 04 35

Nom : Prénom :

Adresse :

.....

.....

Code postal : Ville :

Tél. : 0262 GSM : 069 Fax : 026.....

Email :

Contrôler la traçabilité

Découper désosser et séparer les viandes

Conseiller et vendre des produits

CONTENU PÉDAGOGIQUE

ENSEIGNEMENT GÉNÉRAL

- Mathématiques
- Sciences physiques et Chimiques
- Français
- Histoire géographie et éducation morale et civique
- Prévention santé environnement
- EPS
- Anglais
- Arts appliqués

Enseignement permettant une personnalisation de parcours

ENSEIGNEMENT PROFESSIONNEL

- Chef d'œuvre
- **Technologie et pratique professionnelles**
- Sciences appliquées à l'alimentation et hygiène des locaux
- Environnement Economique, Juridique et Social de l'entreprise

Enseignement théorique et pratique alternant atelier et salle

DÉROULEMENT DE LA FORMATION

L'alternance : 1 semaine en centre et 2 semaines en entreprise

DURÉE

2 ans, adaptation selon profil

EXAMEN ET CONDITIONS DE DÉLIVRANCE DU DIPLÔME

Les examens sont validés par évaluation ponctuelle en fin de parcours.

Formation Continue : Les examens sont validés par épreuves ponctuelles en fin de parcours.

Les inscriptions aux examens sont conditionnées à la validation du nombre d'heures de formation effectués en centre. L'obtention du diplôme se fait avec une moyenne générale d'au moins 10.

MOYENS ET MÉTHODES PÉDAGOGIQUES

- un centre de documentation technique
- des salles équipées
- des salles informatiques avec accès internet
- atelier équipé

Les méthodes pédagogiques mises en œuvre permettent à partir des acquis mesurés de proposer des modalités individualisées ou collectives tout au long du parcours.

Je suis intéressé(e) par la formation

CERTIFICAT D'APTITUDE PROFESSIONNELLE (CAP) BOUCHER - NIVEAU 3

Je souhaite être contacté(e)

Créneaux horaires :
(facultatif)

