



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

ILE DE LA RÉUNION



CAP BOUCHER

Diplôme du ministère de
l'Éducation nationale
de Niveau 3 inscrit au RNCP

LES OBJECTIFS :

Le titulaire du CAP Boucher assure la réception, le stockage des produits, la transformation des morceaux de coupe de gros (gros bovins et différentes espèces) et la réalisation des préparations bouchères crues (bovins, ovins, porcins, volailles). Il assure par ailleurs leur étiquetage et participe à la mise en vitrine et en rayon.

Il exerce son activité dans le respect :

- de la qualité et de la traçabilité des viandes,
- des normes d'hygiène, conformément à la législation en vigueur, et de sécurité, conformément au document unique,
- de l'inclusion et de l'accueil des autres personnels, notamment porteurs de handicap,

- de la réglementation en matière de lutte contre le gaspillage et de la valorisation des déchets.

Il prend en compte au quotidien la responsabilité sociale des entreprises (RSE) appliquée à son activité.

LES DÉBOUCHÉS :

Boucher préparateur qualifié en boucherie artisanale

Ouvrier professionnel qualifié en rayon boucherie de grande ou moyenne surface

SUITE DE PARCOURS :

- CS (ex MC) employé traiteur
- CS (ex MC) vente-conseil en boucherie
- Bac pro boucher charcutier traiteur
- BP boucher
- BP charcutier-traiteur

LES +++ DE LA FORMATION :

Le centre de formation héberge la Cité du Goûts et des Saveurs.

Accès possible à l'internat, la restauration

Aide au petit équipements, permis de conduire.

Mobilité européenne et internationale possible.

Participation à des concours (MAF...)

CMA FORMATION

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





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 3ème
- Avoir une entreprise d'accueil (Possibilité d'intégrer un module préparatoire pour l'accompagnement à la signature de contrat d'apprentissage).

EQUILANCES PASSERELLES

Pas d'équivalence

Passerelle : CAP Charcutier Traiteur ou CAP Cuisine en 1 an. Entrée en seconde année Bac Pro Boucher Charcutier

MODALITES ET DÉLAIS D'ACCÈS

Entrée possible tout au long de l'année pour une entrée en formation principalement en août ou en septembre. Intégration en formation dans les trois mois du début du contrat d'apprentissage.
Admission sur dossier et possibilité d'entretien

PIÈCES À FOURNIR LORS DE L'INSCRIPTION

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

TARIFS

Contrat en alternance : prise en charge selon les coûts définis par l'OPCO de l'entreprise formatrice.

Stagiaires de la formation professionnelle : prise en charge possible en fonction du statut et des droits acquis.

Coût de la formation : nous consulter pour devis

VOS CONTACTS AU SERVICE APPRENTISSAGE

Saint-Denis : 0262 21 04 35 - Saint-Pierre : 0262 96 12 40

Saint-Paul : 0262 45 52 52 - Saint-André : 0262 46 62 00

Respecter les normes d'hygiène

Préparer les viandes

Valoriser les viandes

CONTENU PÉDAGOGIQUE

BLOCS DE COMPETENCES

- Approvisionnement, organisation et transformation des viandes
- Préparation à la commercialisation
- Français et histoire-géographie-enseignement moral et civique
- Mathématiques et physique-chimie
- Éducation physique et sportive
- Prévention-santé-environnement
- Langue vivante étrangère
- Arts appliqués et cultures artistiques (Bloc facultatif)
- Mobilité (Bloc facultatif)

DURÉE

2 ans en alternance

Durée adaptée en fonction des profils et des situations

MODALITES

Présentiel 1 semaine sur 3 en centre de formation

MODALITE D'EVALUATION ET CONDITIONS DE DÉLIVRANCE DU DIPLÔME

Evaluation en fin de formation : ponctuel écrit et oral
Les inscriptions aux examens sont conditionnées à la validation du nombre d'heures de formation effectués en centre.

Le diplôme est obtenu par l'obtention d'une note moyenne supérieure à 10/20 à l'ensemble des épreuves.

MOYENS ET MÉTHODES MOBILISEES

Accompagnement individualisé

Mise en situation de cas concrets avec des apports théoriques et pratiques

Livret d'alternance ; Visite en entreprise

Moyens techniques : salles de formation, salle informatique, plateaux techniques modernes et équipés

Encadrement : formation encadrée par des professeurs de matières techniques et générales, ainsi que par un maître d'apprentissage ou tuteur en entreprise



Accueil et handicap

Pour toute demande relative à des besoins spécifiques notre référent handicap est à votre disposition.