

CERTIFICAT D'APTITUDE PROFESSIONNELLE (CAP) **BOUCHER** FORMATION PAR ALTERNANCE / CONTINUE



APPRENDRE ET SE FORMER, ACTIVEMENT

(82%)
DE RÉUSSITE
EN 2018 !



OBJECTIF DE LA FORMATION

Former des bouchers/bouchères chargé-e-s d'assurer la réception, le stockage, la découpe et la préparation des viandes.

Il/Elle contrôle la traçabilité et la qualité des produits des différentes espèces (bovins, ovins, porcins, caprins, volailles et gibiers) dans le respect des règles d'hygiène et de sécurité.

Il/Elle participe aussi au conseil de la clientèle.

A QUI S'ADRESSE LA FORMATION ?

Formation ouverte aux :

- demandeurs d'emploi ;
- salariés d'entreprise ;
- jeunes ayant déjà un CAP ou BEP.

MODALITÉS D'ACCÈS

- en alternance (contrat d'apprentissage, contrat de professionnalisation ou période de professionnalisation) ;
- salariés (congé individuel de formation – CIF) ;
- demandeurs d'emploi (dispositifs de retour à l'emploi) ;
- autre situation : nous consulter.

DURÉE DE LA FORMATION

- formation par alternance : 12 mois ;
- formation continue : 9 mois.

QUELS MÉTIERS POSSIBLES APRÈS LA FORMATION ?

- Aide-boucher/bouchère ;
- Boucher/bouchère.

DANS QUELS SECTEURS D'ACTIVITÉS ?

Cette formation conduit à des postes au sein :

- de boucheries traditionnelles ;
- de rayon boucherie en moyennes et grandes surfaces.

POURSUITES D'ÉTUDES POSSIBLES

Le CAP débouche sur la vie active mais il est possible, à certaines conditions, de continuer à se former en préparant un baccalauréat professionnel ou un Brevet professionnel (BP) boucher.



CAP BOUCHER

CONTENU DE LA FORMATION

FORMATION PROFESSIONNELLE	FORMATION GÉNÉRALE
ACQUISITION DES GESTES TECHNIQUES ET PROFESSIONNELS (TRAVAUX PRATIQUES DANS LES ATELIERS DE L'ENILV ET STAGES EN ENTREPRISE)	CONNAISSANCE DE L'ENTREPRISE
HYGIÈNE ET SÉCURITÉ	PRÉVENTION SÉCURITÉ ENVIRONNEMENT
CONNAISSANCES DE LA FILIÈRE VIANDE	MATIÈRES GÉNÉRALES
NOMENCLATURE ET CLASSIFICATION DES VIANDES, TECHNOLOGIE DES VIANDES	SST (SAUVETEUR SECOURISTE DU TRAVAIL)
SCIENCES APPLIQUÉES À L'ENTREPRISE	
COMMUNICATION COMMERCIALE ET CONSEILS CULINAIRES	

LIEU DE LA FORMATION

La Roche-sur-Foron

CONDITIONS D'ACCUEIL

- restauration : self-service du lundi au vendredi ;
- hébergement : internat possible. Nous consulter.

INSCRIPTION/ADMISSION

Sur dossier + entretien de motivation.

ACCESSIBILITÉ

- gare SNCF à 5 mn ;
- autoroute à 3 mn ;
- voie rapide à 3 mn.

CONTACT

CFPPA

Tél. : 04.50.03.47.13

cfppa.la-roche-sur-foron@educagri.fr



APPRENDRE ET SE FORMER, ACTIVEMENT

Site La Roche-sur-Foron

212, rue Anatole France - CS 30141 - 74805 La Roche-sur-Foron Cedex

Tél. : 04 50 03 01 03 - Fax : 04 50 03 10 64

enilv@educagri.fr

www.enilv74.com

