



CAP BOUCHER

Site de formation continue – Loiret
44 rue du Faubourg de Bourgogne - 45000 Orléans cedex

Public concerné :

- Demandeur d'emploi, salarié, chef d'entreprise

Prérequis :

- Avoir réalisé 2 stages d'immersion d'une semaine dans 2 entreprises différentes
- Maîtriser les savoirs de base

Nombre de participants :

- De 5 à 10 stagiaires

Dates :

- Septembre 2023 à mai 2024

Durée :

- 10 mois
- Du lundi au samedi

Horaires :

- Variables (de 8h00 à 21h30)

Tarif :

- 14 € de l'heure
- Eligible au CPF
- RNCP N°6993
Forma code 21599
-Places financées par la Région Centre Val de Loire pour les demandeurs d'emploi, nous consulter

Objectif général

- ✓ Se préparer aux épreuves professionnelles du CAP Boucher définies par le référentiel d'examen de l'Education Nationale

Objectifs pédagogiques

- ✓ Assurer la réception, le stockage des produits livrés
- ✓ Assurer 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
- ✓ Exercer son activité dans le respect des règles de qualité, d'hygiène et de sécurité conformément aux exigences de traçabilité
- ✓ Mettre en valeur les produits, renseigner la clientèle, participer à l'acte de vente

Programme

- ✓ Le contenu de la formation dispensée est conforme au référentiel du diplôme préparé s'agissant d'une formation diplômante.

- ✓ **14 à 16 semaines de stage en entreprise (490h à 560h)**
21 semaines de cours en centre de formation

Progression pédagogique mise en application selon le référentiel du CAP

Pôle 1 – Approvisionnement, organisation et environnement professionnel

Pôle 2 – Transformation des produits

Pôle 3 – Préparation à la vente, commercialisation

- ✓ **Matières dispensées :**
Domaine professionnel :
- Travaux pratiques (20h)

- CEEEJS (2h)
- Technologie (5h)
- Sciences appliquées (2h)
- Prévention santé environnement (PSE) (2h)

✓ **Domaine général * :**

- Français (2h)
- Histoire/géographie (2h)
- Mathématiques (3h)
- Sciences physiques (3h)

✓ **Module de préparation à la création d'une entreprise (35H)**

Appréhender les bases de la gestion économique et financière.
Mettre en place une stratégie de développement commercial.
Appréhender l'environnement juridique, social et fiscal de la TPE.

Parcours de formation individuel

- ✓ Le nombre d'heures de formation à suivre est individualisé.

Une personne diplômée** peut être dispensée partiellement ou totalement de sciences physiques et chimiques et expression et connaissance du monde.

**reconnaissance des diplômes issus des états membres de l'union européenne, de l'espace européen ou de l'association européenne de libre-échange permettant la dispense des domaines généraux.

Parcours optionnel

- ✓ Remise à niveau français et mathématiques (35H A 70H)
- ✓ Plan d'action individualisé (PAI) : atelier CV, bureautique, numérique, réseaux sociaux (35H)
- ✓ Accompagnement renforcé : développer l'autonomie, réguler le parcours (35H)
- ✓ Evaluation et développement des compétences transversales (35H)

Formateurs

- ✓ Notre organisme de formation met à disposition des formateurs dont le profil est en adéquation avec la formation visée.

Méthodes et moyens pédagogiques

- ✓ Pédagogie active qui alterne théorie et mises en situation pratiques : exercices d'application, manipulation de supports et documents divers, études de cas réels, simulations. Identification pour chaque participant des points forts et des axes de travail.

Documents remis

- ✓ L'ensemble des ressources et supports seront mis à disposition des participants.

Dispositif d'informations et de positionnement des stagiaires

- ✓ En amont de la formation, un **entretien de positionnement** est réalisé pour évaluer le besoin du stagiaire et l'orienter vers l'action de formation adaptée.
- ✓ A l'occasion des échanges, une **fiche diagnostic** est complétée et permet d'identifier le parcours de la personne (diplôme, expérience) et de vérifier ses objectifs à des fins d'adaptation et individualisation du parcours de formation.
- ✓ A l'issue de l'entretien, le **programme détaillé** de la formation est transmis au candidat.
- ✓ Toute information demandée à un candidat a un lien direct avec la formation et reste confidentielle.

Prise en compte de l'appréciation des stagiaires

- ✓ La satisfaction est recueillie via nos enquêtes envoyées par mail à chaque stagiaire. Deux enquêtes sont à remplir en ligne à la fin de chaque formation (à 10 jours puis à maximum 6 mois). La satisfaction est affichée sur notre site Internet rubrique « se former ».

Évaluation des acquis de la formation

- ✓ Evaluations tout au long de la formation par les formateurs au moyen d'exercices (contrôle continu)
- ✓ Examen du CAP
- ✓ Taux de réussite aux examens (année 2022) : 67%

Suivi post formation

- ✓ **Pour aller plus loin, inscrivez-vous aux formations**
 - MC employé traiteur
 - BP Boucher, BAC Pro Boucher charcutier traiteur
 - BM Boucher charcutier traiteur
- ✓ **Type d'emplois accessibles :**
Boucher préparateur qualifié, ouvrier professionnel qualifié boucher, ouvrier professionnel de fabrication.
- ✓ **Secteurs d'activités :**
Magasin artisanal de boucherie, boucherie charcuterie traiteur, boucherie triperie volailles, boucherie hippophagique, rayons boucherie des grandes et moyennes surfaces, ateliers de transformation (grossistes), l'agroalimentaire (industries de la viande), cuisines centrales.

Bilan pédagogique du stage

- ✓ L'intervenant établit un bilan pédagogique de la formation qui est remis au responsable du centre ou au coordinateur de l'action, pour information.

Renseignements et inscription :

Votre contact formation : Elodie GUIET – 02 38 62 99 92 – formation-continue.45@cma-cvl.fr

Handicap :

Référent handicap du site de formation : Elodie GUIET – 02 38 62 99 92 – formation-continue.45@cma-cvl.fr

L'établissement s'est doté d'une capacité à étudier, au cas par cas, les besoins spécifiques des candidats qui voudront postuler à une formation afin de mobiliser les moyens nécessaires pour compenser les conséquences d'un handicap.

Organisme de formation :

Chambre de Métiers et de l'Artisanat Centre-Val de Loire – N° de SIRET : 130 027 980 00015 – N° de déclaration de l'activité : enregistré sous le numéro 24450381045 – Cet enregistrement ne vaut pas agrément de l'État.

Site de formation :

Adresse : 44 rue du Faubourg de Bourgogne – 45000 Orléans cedex

N° de téléphone : 02 38 62 99 92

Mail : formation-continue.45@cma-cvl.fr

« Formation organisée avec le concours financier de la Région Centre – Val de Loire et de :

- l'Union européenne. L'Europe s'engage en région Centre-Val de Loire avec le Fonds Social Européen
- l'Etat dans le cadre du Pacte Régional Investissement pour les Compétences »
ainsi que le libellé de l'action de formation / dates / lieux.



L'Europe en région Centre-Val de Loire, une chance pour tous.



Haut-commissaire
aux compétences



INVESTIR
DANS VOS
COMPÉTENCES