



## 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 :

- du 23 Septembre 2024 au 30 mai 2025

### Durée :

- 9 mois
- Du lundi au vendredi

### Délai d'accès :

- L'inscription est validée à réception du contrat de formation. Votre CMA se réserve la possibilité de proposer une date ultérieure ou un autre lieu de formation.

### Horaires :

- Variables (de 8h00 à 21h30)

### Tarif :

- 14 € de l'heure
- Eligible au CPF
- [RNCP N°37535 - \(francecompetences.fr\)](https://www.francecompetences.fr)
- Forma code : 21599
- Places financées par la Région Centre Val de Loire pour les demandeurs d'emploi, nous consulter

### Objectif général

- ✓ Se former au métier de boucher et 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 transformation des viandes

**Pôle 2** – Préparation à la commercialisation

- ✓ **Matières dispensées :**

**Domaine professionnel :**

- Travaux pratiques (20h)
- Technologie (5h)
- Sciences appliquées (2h)

## ▼ En fonction du parcours de formation du stagiaire :

### Si diplômé :

- Travaux pratiques supplémentaires (6h)

### Si non diplômé :

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

### Selon le diplôme obtenu :

- Prévention santé environnement (PSE) (2h)
- Anglais (2h)

## ▼ 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 ».

## Description des modalités d'acquisition de la certification par capitalisation des blocs de compétences

- ✓ Décret n° 2016-772 du 10 juin 2016 relatif à la reconnaissance de l'acquisition de blocs de compétences par les candidats préparant l'examen du certificat d'aptitude professionnelle dans le cadre de la formation professionnelle continue ou de la validation des acquis de l'expérience.
- ✓ Le référentiel de certification est organisé en unités constitutives d'un ensemble de compétences et connaissances cohérent au regard de la finalité du diplôme. Il peut comporter des unités dont l'obtention est facultative. Chaque unité correspond à un bloc de compétences et à une épreuve.
- ✓ Les candidats s'inscrivent à l'examen du diplôme. Ceux qui ont préparé le diplôme dans le cadre de la formation professionnelle continue ou de la validation des acquis de l'expérience reçoivent, pour les unités du diplôme qui ont fait l'objet d'une note égale ou supérieure à 10 sur 20 ou d'une validation des acquis de l'expérience, une attestation reconnaissant l'acquisition des compétences constitutives de ces unités du diplôme, et donc des blocs de compétences correspondant.
- ✓ Le diplôme est obtenu par l'obtention d'une note moyenne supérieure à 10/20 à l'ensemble des épreuves. Le candidat ayant déjà validé des blocs de compétences peut être dispensé des épreuves correspondantes.

## 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 2023) : 100%

## 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.
- ✓ **Enquête insertion (année 2023) :**  
Recueil des données en cours de traitement
- ✓ **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](mailto: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](mailto: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](mailto: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