



CAP

BOUCHER

RNCP
37535

CERTIFICAT D'APTITUDE PROFESSIONNELLE

Débouchés

- Boucher préparateur qualifié
- Ouvrier professionnel qualifié ou de fabrication

Conditions d'accès et prérequis

- Etre âgé de 16 à 29 ans révolus (possibilité dès 15 ans sortie de 3ème).
- Signer un contrat d'apprentissage (pour les moins de 30 ans) ou de professionnalisation, d'une durée de deux ans, avec un employeur. Dans le cadre de la formation continue, obtenir un financement et un lieu de stage en milieu professionnel.
- Entrée permanente

Qualités requises

- Résistance à la fatigue et au froid
- Habileté et dextérité
- Hygiène rigoureuse
- Sens du commerce



Modalités pédagogiques

- 2 ans de formation – possibilité en 1 an si titulaire d'un diplôme de niveau 3 minimum
- 12 semaines par an à l'IMSÉ soit 400 heures minimum de formation à l'IMSÉ par an. Les autres semaines se déroulent dans l'entreprise formatrice.
- Rythme d'alternance : 1 semaine en cours 2 semaines en entreprise
- Cours théoriques et travaux pratiques animés par des enseignants et formateurs issus du milieu professionnel.
- Accompagnement personnalisé selon les parcours

Objectifs de formation

Au terme de sa formation, le titulaire du certificat d'aptitude professionnelle (CAP) Boucher sera en mesure d'assurer la réception, le stockage des produits livrés, 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 dans le respect des règles de qualité, d'hygiène et de sécurité conformément aux exigences réglementaires de traçabilité. Il mettra en valeur les produits, renseignera et conseillera la clientèle pour réaliser les ventes.

L'IMSÉ possède l'agrément H+ délivré par la région Auvergne Rhône-Alpes garantissant aux publics en situation de handicap :

- une accessibilité au bâtiment, aux espaces de formation et lieux de vie
- des méthodes pédagogiques adaptées
- un interlocuteur privilégié - référent handicap



CAP

BOUCHER

Programme de la formation

La formation s'organise en 8 blocs de compétences :

Domaine professionnel

- RNCP37535BC01 - Approvisionnement, organisation et transformation des viandes
- RNCP37535BC02 - Préparation à la commercialisation

Domaine général

- RNCP37535BC03 - Français et histoire-géographie-enseignement moral et civique
- RNCP37535BC04 - Mathématiques et physique-chimie
- RNCP37535BC05 - Éducation physique et sportive
- RNCP37535BC06 - Prévention-santé-environnement
- RNCP37535BC07 - Langue vivante étrangère
- RNCP37535BC08 - Arts appliqués et cultures artistiques

Modalités d'évaluation

- Evaluations régulières des compétences acquises pendant la formation
- Examen ponctuel terminal sanctionné par un diplôme national

TARIFS : 7 500 €

Ce tarif inclut les coûts pédagogiques et le 1er équipement.
La formation est gratuite pour le bénéficiaire en apprentissage ou en contrat de professionnalisation.

En apprentissage, le coût de la formation est intégralement pris en charge par la branche professionnelle, via l'OPCO.

Pour la formation adulte, d'autres partenaires financiers existent, contacter un conseiller en évolution professionnelle



Institut
des Métiers
de Saint-Étienne

Conditions de réussite

- Assiduité
- Respect des consignes de l'encadrement en entreprise et à l'IMSÉ
- Implication de l'entreprise garantissant une activité adaptée au référentiel de formation prenant en compte les progressions pédagogiques
- Implication de l'apprenant dans les tâches confiées

Et après ...

- BP Boucher
- CAP Charcutier Traiteur



INSTITUT DES MÉTIERS DE SAINT-ÉTIENNE



1 Rue Auguste Colonna
42100
Saint-Étienne



04 77 59 31 90
communication@im-saintetienne.fr
www.im-saintetienne.fr

SUIVEZ NOTRE ACTUALITÉ



@im_saintetienne



Institut des Métiers de Saint-Étienne



Institut des Métiers de Saint-Étienne