

69% de réussite à l'examen

81.6% de satisfaction

Le Campus des Métiers de Moselle en quelques chiffres

www.cma-moselle.fr/apprentissage-nos-cfa<https://www.inserjeunes.education.gouv.fr/diffusion/accueil>

CAP Boucher en alternance

Objectif général : Acquérir les compétences, savoirs et capacités exigés au référentiel examen pour se présenter aux épreuves du diplôme visé.

Compétences visées - à l'issue de la formation, l'apprenant sera capable 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 et conformément aux exigences de traçabilité ; mettre en valeur les produits, renseigner la clientèle, participer à l'acte de vente.

CONTENU DETAILLE DE LA FORMATION :

PRATIQUE

Le porc, Le bœuf, La volaille, L'agneau, Le veau : Découper, Séparer, Désosser, Parer, Ficeler, Barder en respectant les normes d'hygiène et de sécurité

Les produits tripiers : Parer, Éplucher en respectant les normes d'hygiène et de sécurité/ **Chair ou farce :** fabriquer

VENTE : Étudier les différentes techniques de transformation / Présenter des viandes et des produits/ Se tenir au fait des moyens d'informations des prix des viandes sur le lieu de vente/ Préparer le matériel nécessaire à la vente/ Préparer les supports publicitaires/ Participer à l'approvisionnement des vitrines : mettre en place, mettre en valeur/ Étiqueter

TECHNOLOGIE : Citer les équipements, matériels et outillages de la filière viande/ Appliquer les règles d'hygiène et de prévention en milieu professionnel/ Evacuer les matières : les déchets ; Identifier les produits et leurs transformations ; S'approprier les dénominations et les appellations réglementaires des morceaux issus ; des carcasses (coupe de gros, demi gros et morceau de coupe) ; Dénominations des produits tripiers

LES TECHNIQUES DE TRANSFORMATION : Couper des gros des carcasses ; Préparer des viandes au détail ; Classer des morceaux de détail en fonction de la destination culinaire ; Caractériser qualitativement des viandes et produits tripiers

LA COMMERCIALISATION - LA COMMUNICATION : conseiller à la clientèle : recettes, cuisson, durée

SCIENCES APPLIQUEES : Appliquer les règles d'hygiène et de prévention au niveau du personnel, des locaux et de la production : Transformations biochimiques ; Intoxications alimentaires ; Toxicologie alimentaire ; Parasitoses alimentaires ; Entretien des locaux ; Produits de nettoyage et de désinfection ; Entretien des matériels

CONNAISSANCE DE L'ENTREPRISE ET DE SON ENVIRONNEMENT JURIDIQUE ET SOCIAL : S'initier à la connaissance de l'entreprise, aux éléments comptables, s'approprier son environnement juridique et sociale

CHEF D'ŒUVRE (EP2) : Se présenter : diplôme et spécialité préparés/ Relater la démarche utilisée pour conduire à la réalisation du chef-d'œuvre : objectifs, étapes, acteurs et partenaires, part individuelle investie dans le projet (s'il se rattache à un projet collectif, de sa part individuelle prise dans le projet.)/ Apprécier les points forts et les points faibles du chef-d'œuvre et de la démarche adoptée/ Faire ressortir la valeur ou l'intérêt que présente son chef-d'œuvre/ S'adapter à ses interlocuteurs et à la situation/ Emettre un avis ou ressenti personnel sur le chef-d'œuvre entrepris/ Mettre en avant la pertinence du chef-d'œuvre par rapport à la filière métier.

ANGLAIS (Metz, Thionville) / ALLEMAND (Forbach) Capter un message à l'oral, s'exprimer à l'oral en continu et interagir, lire et décoder un écrit, traduire un message écrit, s'exprimer à l'écrit, appréhender les contenus culturels et linguistiques.

MATHEMATIQUES : Statistique-Probabilités : Identifier, classer, hiérarchiser l'information ; exploiter et représenter des données ; interpréter un résultat statistique ; calculer des probabilités dans des cas simples/ **Algèbre- Analyse :** calculer la valeur numérique d'une expression littérale /Analyser **des calculs commerciaux et financiers/ Calculs numériques/** Rechercher, extraire et organiser l'information/ Proposer, choisir, exécuter une méthode de résolution ou un protocole opératoire en respectant les règles de sécurité./ Expérimenter./ Critiquer un résultat, argumenter

PHYSIQUE-CHIMIE : Sécurité : travailler en toute sécurité/ **Electricité :** caractériser et exploiter un signal électrique/ **Mécanique :** décrire le mouvement/ **Chimie :** caractériser une solution/ **Acoustique :** caractériser et exploiter un signal sonore/ **Thermique :** caractériser les échanges d'énergie sous forme thermique/ **Optique :** caractériser un signal lumineux

FRANÇAIS : Se dire, s'affirmer, s'émanciper, s'informer, informer, communiquer/ Rêver, imaginer, créer/ Dire, écrire, lire le métier/ Maîtriser la langue

HISTOIRE : Maîtriser et utiliser des repères chronologiques

Thème 1 : La France de la Révolution française à la Ve République : l'affirmation démocratique, **Thème 2 :** La France et la construction européenne depuis 1950

GEOGRAPHIE : S'approprier les notions d'espaces, de transports et de mobilités, Se situer dans un monde urbain divers : acteurs et enjeux

ENSEIGNEMENT MORAL ET CIVIQUE

Devenir citoyen, de l'École à la société, Liberté et démocratie

EDUCATION PHYSIQUE ET SPORTIVE : S'entraîner à l'athlétisme, le biathlon, au cross, aux épreuves athlétiques combinées, à la natation de vitesse et de distance. Se familiariser avec les activités de pleine nature

PREVENTION SANTE ENVIRONNEMENT : Devenir responsable de son capital santé ; responsable dans son environnement ; responsable dans son milieu professionnel ; S'impliquer dans la prévention des risques ; S'informer sur les modes de consommation et les prendre en compte dans ses démarches quotidiennes.

Le programme détaillé et le règlement d'examen de la formation sont mis à disposition sur le logiciel Y-PAREO après validation du compte individuel de l'apprenant.

Préparation à l'examen : Une semaine de révision avec rappel de toutes les notions vues au cours de la formation.

METHODES ET MOYENS PEDAGOGIQUES

Formation théorique et pratique en Centre - Période de Formation en milieu professionnel-Laboratoires avec 12 postes de travail, salles de cours de 15 à 25 places équipées PC et vidéo projection, salles informatiques, Centre de Ressources Multimédia.

MODALITES DE SUIVI PEDAGOGIQUE ET D'EVALUATION DES ACQUIS : Positionnement des apprenants en fonction des prérequis à l'entrée de la formation. Evaluations des compétences acquises tout au long de la formation, examens blancs, passage de l'examen suivant le calendrier fixé par l'Education Nationale.

PUBLIC ET PREREQUIS : Signature d'un contrat d'apprentissage ou de professionnalisation selon les conditions prévues au code du travail. Sans limite d'âge pour les personnes en situation de handicap.

Informez-vous sur l'apprentissage en cliquant sur : <https://www.cma-moselle.fr/apprentissage-decouvrez-notre-univers-interactif>

FORMATEURS : Formateurs spécialisés dans le domaine de la Boucherie et dans les disciplines d'enseignement général.

FORMALISATION A L'ISSUE DE LA FORMATION : Attestation des acquis en fin de formation et validation par examen final devant un jury paritaire tripartite pour la partie pratique.

LIVRABLES A L'ISSUE DE LA FORMATION : Les supports de formation sont élaborés par chaque formateur et mis à disposition des apprenants en cohérence avec la méthode pédagogique utilisée et les compétences visées.

DUREE : **3214 heures (Centre 800 heures - Entreprise 2414 heures)** pour un cycle de 2 ans à ajuster selon la date d'inscription au CFA, le positionnement et les éventuelles dispenses.

TARIFS : Coût de la formation pris en charge par l'OPCO de l'entreprise. Consultez-nous pour les possibilités de prise en charge de votre financeur.

MODALITES ET DELAI D'ACCES : dès signature du contrat et en centre selon calendrier d'alternance du CFA.

CAMPUS DES METIERS	Metz	Tel : 03 87 39 31 50	2 ans de septembre à juin de l'année n+2
	Thionville	Tel : 03 82 59 16 82	
	Forbach	Tel : 03 87 87 02 08	

Possibilité de restauration sur nos implantations - Formations accessibles aux personnes handicapées - Parking