

CERTIFICAT D'APTITUDE PROFESSIONNELLE BOUCHER

Code RNCP 37535 - France Compétences

Fiche diplôme



À l'issue de la formation, l'apprenant sera capable d'assurer la réception, le stockage des produits livrés, la transformation des morceaux de coupe de gros (bovins, ovins, porcins, volailles) et la réalisation des préparations bouchères crues. Il appliquera la réglementation en matière de lutte contre le gaspillage et la valorisation des déchets.

En alternance

2 ans

Niveau 3 *

PUBLIC & PRÉREQUIS

Signature d'un contrat d'apprentissage ou de professionnalisation selon les conditions prévues par le code du travail. Sans limite d'âge pour les personnes en situation de handicap.

TARIF

Coût de la formation entièrement pris en charge par l'OPCO (OPérateur de COmpétences) de l'entreprise.

Rémunération de l'apprenant prévue par le code du travail.

DURÉE

3214 heures (800h au CFA - 2414h en entreprise) pour un cycle de **2 ans** à ajuster selon la date d'inscription au CFA, et les résultats aux tests de positionnement.

MODALITÉS ET DÉLAI D'ACCÈS

Intégration au CFA après la signature du contrat et selon le calendrier d'alternance.

OÙ SE FORMER ?

La formation de CAP Boucher peut s'effectuer au Campus des Métiers de Moselle, sites de Metz, Thionville et Forbach.



LES + DE NOTRE CAMPUS

- + Équipements adaptés aux évolutions du métier
- + Matériel technologique dernière génération
- + Espace bibliothèque et multimédia (Centre de Ressources Multimédia)
- + Médiateur de l'apprentissage
- + Possibilité de restauration sur place ou à proximité
- + Stationnement gratuit
- + Accessibilité à la formation : 1 référent handicap par site
handicap57@cma-moselle.fr
- + Transports en commun & pistes cyclables à proximité
- + Aide à la mise en relation avec un réseau d'entreprises habilitées

 Retrouvez nos
chiffres-clés sur
cma-moselle.fr



Chambre
de **Métiers**
et de l'**Artisanat**
MOSELLE

PROGRAMME

ENSEIGNEMENT GÉNÉRAL

- LVI Anglais (Metz, Thionville)
- LVI Allemand (Forbach)
- Prévention santé environnement
- Éducation physique et sportive
- Mathématiques
- Physique - chimie
- Français
- Histoire - Géographie - Enseignement Moral et Civique



ENSEIGNEMENT PROFESSIONNEL

- Préparation à la commercialisation (préparation de viandes crues, identifier et valoriser les viandes et produits préparés, contrôle d'hygiène,...).
- Approvisionnement, organisation et transformation des viandes (réception des produits, effectuer des coupes de gros, mettre en œuvre les techniques,...).



MÉTHODES ET MOYENS PÉDAGOGIQUES

Période de préparation aux examens grâce à un examen blanc et à une semaine de révision. Des visites pédagogiques semestrielles sont organisées en entreprise. La formation se fait en présentiel et en situation de travail. Chaque apprenti bénéficie d'un accompagnement individualisé. Un portail numérique avec des documents pédagogiques est disponible.



FORMATEURS

Des formateurs qualifiés et expérimentés dans le domaine de la boucherie et dans les disciplines d'enseignement général.



ÉVALUATIONS

Positionnement des apprenants en fonction des prérequis à l'entrée de la formation. Évaluation des compétences acquises tout au long de la formation, examens blancs, passage de l'examen en fin de cursus suivant le calendrier fixé par l'Éducation Nationale.



POURSUITE DE LA FORMATION AU CAMPUS DES MÉTIERS DE MOSELLE

BM - Brevet de Maîtrise Boucher Charcutier Traiteur - 2 ans (niveau 5)

BP - Brevet Professionnel Charcutier Traiteur - 2 ans (niveau 4)

BP - Brevet Professionnel Boucher - 2 ans (niveau 4)

CAP - Certificat d'Aptitude Professionnelle Charcutier Traiteur - 2 ans (niveau 3)

* Les niveaux d'étude

Niveau 3

CAP - CTM - MC

Niveau 4

BP - BTM - BAC PRO - BMA

Niveau 5

BM - BTMS - Titre Pro

CAMPUS DES MÉTIERS DE MOSELLE

CFA de Metz

03 87 39 31 50

cfametz@cma-moselle.fr

5 boulevard de la Défense

57070 Metz

CFA de Thionville

03 82 59 16 82

cfathionville@cma-moselle.fr

10 allée de la Terrasse

57100 Thionville

CFA de Forbach

03 87 87 02 08

cfaforbach@cma-moselle.fr

1 rue Camille Weiss

57600 Forbach



Le Campus des Métiers de Moselle est certifié ISO 9001

www.cma-moselle.fr
Déclaration d'activité enregistrée sous le n°41 57 P 001957.
Cet enregistrement ne vaut pas agrément d'État.

Fiche Diplôme
CAP Boucher
112023-V2