

CAP Boucher

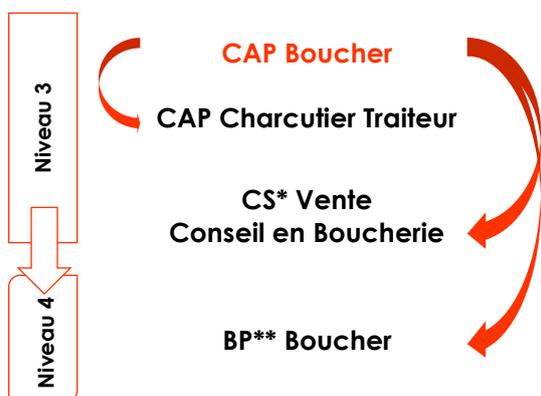
Niveau 3



OCCITANIE

AVEYRON

LE CYCLE DE FORMATION



*CS : Certificat de Spécialisation

**BP : Brevet Professionnel

PUBLIC

Ouvert à tous :

- 15 à 30 ans en apprentissage
- Pas de limite d'âge pour les RQTH
- Salariés, porteurs de projet (créateur ou repreneur), demandeurs d'emploi en formation continue

OBJECTIFS, APTITUDES ET COMPÉTENCES

Le titulaire du CAP Boucher choisit et achète les carcasses, les découpe puis les transforme en d'appétissants morceaux qu'il présente à sa clientèle. Il maîtrise l'ensemble des techniques qui permettent de désosser, de dénervé et de dégraisser.

Commerçant, il conseille des clients sur le choix des morceaux et la façon de les cuisiner.

Fabricant, il prépare des plats élaborés comme les rôtis, les paupiettes, les volailles farcies et les brochettes.

FORMATION

- **PRÉREQUIS**
 - Être âgé de 16 ans (15 ans pour les jeunes sortant de troisième)
 - Connaissances de bases en français et mathématiques
- **DURÉE**
 - Durée totale : de 420 à 1 260 heures (1 à 3 ans)

ACCESSIBILITÉ

Formation adaptée et accessible aux besoins des personnes en situation de handicap

Pour les conditions d'accueil et les accès, contacter le référent handicap au **07 87 97 24 68**

LES ATOUTS DE L'APPRENTISSAGE A LA CMA

 1^{er} équipement pris en charge par l'OPCO

 Mobilité Européenne

 Aide au permis de conduire

 Concours : MAF, Worldskills,...



TARIFS

Prise en charge complète pour un contrat d'apprentissage par l'OPCO compétent.

Prise en charge partielle ou totale pour tout autre dispositif selon la situation et le statut du candidat :

14 €/heure (proposition d'un parcours personnalisé).

PRÉ-INSCRIPTION



POURSUITE D'ÉTUDES

- Certificat de Spécialisation Vente Conseil en Boucherie (1 an)
- CAP Charcutier Traiteur (1 an)
- Brevet Professionnel Boucher (2 ans)

DÉBOUCHÉS

Actuellement, la profession offre aux jeunes un grand nombre d'opportunités. Les débutants sont donc les bienvenus. Après quelques années d'expériences et avec des compétences en gestion et comptabilité, il est possible de créer ou reprendre une entreprise.

LES + DU CFA

- **Formateurs qualifiés**
- **Rencontre Parents – Formateurs – Maîtres d'apprentissage**
- **Parcours personnalisés**
- **Formation En Situation de Travail (FEST)**

MODALITÉS PÉDAGOGIQUES

- Admission sur dossier et/ou test de positionnement et/ou entretien individuel
- Centre de ressources multimédia
- Rythme d'alternance :
 - En entreprise 2 semaines sur 3
- Livret d'apprentissage : encadrement et suivi pédagogique de l'apprenant

Domaine Général

- Français
- Histoire Géographie EMC
- Mathématiques
- Sciences
- Education physique et sportive
- Anglais
- Prévention Santé Environnement

Domaine Professionnel

- Travaux Pratiques
- Technologie
- Chef d'Œuvre
- Sciences Appliquées
- Connaissance Entreprise
- Communication et Commercialisation

MODALITÉS D'ÉVALUATION

Examen ponctuel en fin de formation

CONTACTS



CMA FORMATION RODEZ-ONET

Service Accueil Développement Promotion
P.A. de Cantaranne – Rue des Métiers – 12850 ONET-LE-CHATEAU
Tél. : 05 65 77 56 00 – cfa@cm-aveyron.fr – www.cm-aveyron.fr