

# CAP Boucher - Ampara

---

 [ampara.fr/catalogue-formation-alternance/cap-boucher/](http://ampara.fr/catalogue-formation-alternance/cap-boucher/)

## CAP Boucher

---

### Objectif de la formation

---

Le titulaire du CAP Boucher assure la réception, le stockage des produits, la transformation des morceaux de coupe de gros (gros bovins et différentes espèces) et la réalisation des préparations bouchères crues (bovins, ovins, porcins, volailles). Il assure par ailleurs leur étiquetage et participe à la mise en vitrine et en rayon.

Il exerce son activité dans le respect :

- de la qualité et de la traçabilité des viandes,
- des normes d'hygiène, conformément à la législation en vigueur, et de sécurité, conformément au document unique,
- de l'inclusion et de l'accueil des autres personnels, notamment porteurs de handicap,
- de la réglementation en matière de lutte contre le gaspillage et de la valorisation des déchets.

### Accès handicapé

---

### Formation en présentiel

---

### Validation par bloc

---

### Prérequis

---

- Niveau 3ème et bonne maîtrise des compétences clés de base (mathématiques, français) pour l'accès par la voie de l'apprentissage et de la formation continue.
- 1 an d'expérience dans le métier ou 1607 h pour un accès par la voie de la VAE uniquement.

## **Modalités d'accès et contacts**

---

Entretien et positionnements préalables sur pré-requis et représentation du métier.

Contactez :

- Apprentissage : 0495235314
- Formation continue : 0495235314
- VAE : 0495235300

~

## **Durée de la formation**

---

### **840 heures en centre**

La durée de la formation est adaptée en fonction du profil de l'apprenant et sa modalité d'accès à la formation.

Entrées et sorties permanentes.

## **Lieux de formation**

---

Ajaccio, Porto-Vecchio, Propriano pour les matières d'enseignement général.

Ajaccio pour les matières d'enseignement professionnel.

## **Niveau**

---

Niveau 3

Formation diplômante validée par un diplôme Éducation Nationale CAP.

Niveau 3 Européen.

## **Modalités d'évaluation**

---

Contrôle en cours de formation (CCF) ou examen certificatif final incluant des épreuves écrites et orales (épreuves générales) et de pratiques professionnelles.

## **Accessibilités**

---

Nos formations sont accessibles aux personnes en situation de handicap. Retrouver toutes nos informations sur la page dédiée ou contacter notre référent handicap au 04.95.23.53.14

## **Passerelles**

---

Dispense des épreuves du domaine général si titulaire d'un CAP ou autre diplôme de niveau 4 délivré par l'Education Nationale.

Exemple de passerelles : CAP Charcutier Traiteur

## Tarifs

---

### **Nous consulter.**

Prise en charge possible suivant les modalités d'accès à la formation et le profil de l'apprenant. Prise en charge par les OPCO pour la formation en apprentissage avec rémunération de l'apprenti.

Les frais annexes de type repas, nuitée, premier équipement peuvent être financés par l'OPCO dans le cadre d'un contrat d'apprentissage

## Délai d'accès

---

Entrée en formation tout au long de l'année. Délai d'accès à la formation entre 1 et 15 jours maximum selon disponibilité de l'entreprise.

## Demande d'informations

---

Vous souhaitez plus d'informations sur cette formation

[contactez-nous](#)

## Pré Inscription

---

Pour vous pré-inscrire en ligne à cette formation, merci de remplir le formulaire ci dessous

[Je me pré-inscris](#)



## Public visé

---

Par la voie de l'apprentissage :

- Jeunes à partir de 15 ans, sous conditions, jusqu'à 29 ans\* révolus.
- Personnes en situation de handicap et sportifs de haut niveau sans limite d'âge.
- Futurs créateurs ou repreneurs d'entreprise nécessitant d'obtenir le diplôme pour une activité réglementée sans limite d'âge (dispositif particulier : nous contacter).

\*possibilité de porter l'âge maximum à 34 ans révolus sur des poursuites d'études déjà réalisées en apprentissage, cas spécifiques : nous contacter.

Par la voie de la formation continue :

- Salariés sous dispositif Projet de Transition Professionnelle ou Contrat de Professionnalisation.
- Demandeurs d'emploi (sous réserve de marchés publics de la CDC).

Par la voie de la VAE (Validation des Acquis et de l'Expérience) :

- Toute personne disposant d'au moins 1 an d'expérience dans le métier ou à minima 1607 h de façon consécutive ou non.





---

## Modalités d'organisation pédagogiques

---

Formation en présentiel 35 h de cours par semaine.

Alternance 1/3 Centre et 2/3 Entreprise par la voie de l'apprentissage et de la professionnalisation.

Alternance 2/3 Centre et 1/3 Entreprise par la voie de la formation continue.

Horaires en centre de formation : 08h00-12h00 13h30-16h30.

Formation appliquée par une pédagogie inversée, capitalisation sur les périodes en entreprise et complément en centre de formation, pédagogie par objectif.

Méthodes actives utilisées : travaux de groupes, exposés, mises en situations, vidéos, visites d'entreprises.

## Moyens techniques

---

Plateaux techniques, matériels et équipements adaptés et professionnels, outils numériques individuels, Plateforme LMS, Centre de ressources et espaces de travaux, documentations professionnelles.

Laboratoire de boucherie pour mise en situations professionnelles.

## Poursuite d'études

---

Le CAP débouche sur la vie active mais il est possible, sous certaines conditions, de poursuivre ses études en 1 an en Mention Complémentaire (MC) ou en 2 ans en Bac Professionnel ou en Brevet Professionnel.s

**Exemples de poursuite d'études** : MC Employé Traiteur, BP Boucher, BP Charcutier Traiteur, BAC PRO Boucher Charcutier Traiteur.

## Perspectives professionnelles

---

Le CAP débouche sur la vie active mais il est possible, sous certaines conditions, de poursuivre ses études en 1 an en Mention Complémentaire (MC) ou en 2 ans en Bac Professionnel ou en Brevet Professionnel.s

**Exemples de poursuite d'études** : MC Employé Traiteur, BP Boucher, BP Charcutier Traiteur, BAC PRO Boucher Charcutier Traiteur.



---

## **Contenu détaillé de la Formation au 12/02/2024**

---

### **Bloc de compétences n° 1 – Approvisionnement, organisation et transformation des viandes (unité UP1)**

---

Organiser la réception des produits.

Contrôler et réceptionner les produits livrés.

Entreposer les produits et suivre les stocks.

Préparer et ordonner son poste de travail en fonction de la production à effectuer.

Effectuer des coupes de gros avec os.

Mettre en œuvre les techniques fondamentales de transformation des viandes. Mettre en œuvre les techniques de finition.

### **Bloc de compétences n° 2 – Préparation à la commercialisation (unité UP2)**

---

### **Bloc de compétences n° 3 – Français et histoire-géographie-enseignement moral et civique (unité UG1)**

---

### **Bloc de compétences n° 4 – Français (unité UG1)**

---

### **Bloc de compétences n° 4 – Mathématiques et physique-chimie (unité UG2)**

---

### **Bloc de compétences n° 5 – Education physique et sportive (unité UG3)**

---

**Bloc de compétences n° 6 – Prévention Santé Environnement (unité EG4)**

---

**Bloc de compétences n° 7 – Langue vivante étrangère (unité UG5)**

---

**Bloc de compétences n° 8 – Arts appliqués et cultures artistiques (bloc facultatif UF1)**

---

**Bloc de compétences n° 9 – Mobilité (Bloc facultatif UF2)**

---