CERTIFICAT D'APTITUDE PROFESSIONNELLE BOUCHER

Fiche diplôme

Code RNCP 37535 - France Compétences

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 s'effectue à CMA Formation, CFA de Metz, Thionville et Forbach

LES + DE CMA FORMATION MOSELLE

+ Équipements adaptés aux évolutions du métier
+ Matériels technologiques 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

Chambres de Métiers et de l'Artisanat
CMA FORMATION

Les modalités d'hébergement, de restauration et d'accessibilité divergent selon les sites.

PROGRAMME

ENSEIGNEMENT GÉNÉRAL

- LV1 Anglais (Metz, Thionville)
  LV1 Allemand (Forbach)
- Prévention santé environnement
- Éducation physique et sportive
- Mathématiques
- Physique - chimie
- Français
- Histoire - Géographie - Enseignement Moral et Civique

ENSEIGNEMENT PROFESSIONNEL

- Approvisionnement, organisation et transformation des viandes
- Réalisation d'un chef d'oeuvre « interdisciplinaire »
- Préparation à la commercialisation

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. Attestation des acquis de fin de formation.

POURSUITE DE LA FORMATION À CMA FORMATION MOSELLE

BM - Brevet de Maîtrise Boucher Charcutier Traiteur option productions bouchères ou options productions charcutières et traiteurs - 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)
CTM - Certificat Technique des Métiers Préparateur vendeur en charcuterie traiteur
CQP - Certificat de Qualification Professionnelle Charcutier Préparateur artisanal (niveau 3)
MC/CS - Certificat de Spécialisation Vente conseil en boucherie - 1 an (niveau 3)
MC/CS - Certificat de Spécialisation Employé traiteur - 1 an (niveau 3)

** Les niveaux d'étude*

Niveau 3 CAP-CTM-CS-CQP Niveau 4 BP-BTM-BAC PRO-BMA Niveau 5 BM-BTMS-Titre Pro Niveau 6 Bachelor

CMA FORMATION 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

CMA Formation Moselle est certifiée 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
022025-V5