

CAP BOUCHER 2 ANS



Prérequis

Aucun diplôme exigé

Public : Être âgé de 18 et plus (Mineurs nous contacter : contact@emacformation.com)
Accessible au PSH Rdv avec le référent Handicap M.Levillain : jeromelevillain@emacformation.com

Qualités Requises :

Motivation
Curiosité pour les produits carnés
Bonne organisation
Ponctualité et matinal
Bonne résistance physique (port de charges lourdes)

Niveau de diplôme : RNCP6993
Niveau 3 / Diplôme Éducation Nationale
Validation par blocs de compétences possible

Durée et Alternance

24 semaines/840 H
Du lundi au vendredi 8H/17H30 EMAC
Du lundi au samedi en magasin
3 Semaines en entreprise/1 Semaine à l'EMAC

Type de contrat : Apprentissage ou professionnalisation. Autres dispositifs nous contacter : contact@emacformation.com

Admission :

De septembre à janvier de la première année.
Sur dossier et entretien de motivation par l'enseigne.

Entreprises d'accueil :

Grande et moyenne surfaces (GMS)

Coût de la formation : Gratuit pour l'alternant

Financement :

Formation pris en charge par OPCO
Tenue : 150 €
Matériel de découpe : 100 €

Lieu de Formation:

EMAC salle de cours :
14 rue du Séminaire 94550 Chevilly-Larue/ Rungis
Atelier Pratique :
8 rue du séminaire 94550 Chevilly-Larue

Objectifs de la formation

Le titulaire de ce diplôme CAP boucher réceptionne et stocke les viandes (bovins, ovins, porcins, caprins, équins, volailles et gibiers). Il contrôle la traçabilité et la qualité de la viande ainsi le respect des règles d'hygiène et de sécurité. Il découpe, désosse et sépare les viandes. Il les prépare (parage, épluchage, tranchage et ficelage) pour la vente en respectant les techniques de présentation, de décoration et d'étiquetage. Il habille les volailles et confectionne les produits tripiers . Il peut être amené à mettre en valeur les produits, à renseigner la clientèle, à participer à l'acte de vente.

Le titulaire du CAP débute comme boucher préparateur qualifié, ouvrier professionnel qualifié ou de fabrication. Il peut être employé dans une boucherie artisanale, au rayon d'une grande surface, en atelier de transformation, entreprise industrielle ou collectivité.

Les plus de l'EMAC:

L'expertise de nos formateurs en GMS
Les modules Applications culinaires avec nos formateurs cuisiniers
La création d'Animation magasin par les alternants
La visite possible du pavillon produits carnés du MIN Rungis
Le suivi hebdomadaire des alternants avec retour des périodes entreprise et communication à l'enseigne
Les visites en magasin par l'équipe pédagogique
Le module « Analyse sensorielle », en connaissance produits, en application culinaire, en vente

Débouchés professionnels :

Commis boucher ou employé rayon boucherie.
Avec l'expérience il ou elle a la possibilité de d'occuper un poste à responsabilité, comme adjoint ou chef de rayon en GMS, Il ou elle pourra également créer ou reprendre une boucherie

Accès direct à l'emploi : Le titulaire du CAP débute comme boucher préparateur qualifié, ouvrier professionnel qualifié ou de fabrication. Il peut être employé dans une boucherie artisanale, au rayon d'une grande surface, en atelier de transformation, entreprise industrielle ou collectivité.

Poursuite d'études

MC Employé traiteur
Bac pro Boucher charcutier traiteur
BP Boucher
BP Charcutier-traiteur
Bac Pro Commerce
TP AMUM Assistant Manager Unité Marchande.

CAP BOUCHER 2 ANS



BLOCS COMPETENCES

Approvisionnement, organisation et environnement professionnel

- Organiser la réception des produits
- Identifier et mettre en place la matière d'œuvre
- Appliquer les règles d'hygiène et de sécurité
- Réceptionner les produits livrés
- Stocker les produits et suivre les stocks
- Vérifier les produits lors de la livraison

transformation des produits

- Appliquer les règles d'hygiène et prévenir les risques professionnels
- Choisir et mettre en place le matériel adapté
- Ranger son poste de travail
- Effectuer les opérations techniques de transformation des viandes et produits tripiers
- Mettre en œuvre des techniques et préparations culinaires : sauter, pocher, griller, cuire au four (chaleur sèche, chaleur humide, micro-ondes), frire
- Nettoyer, désinfecter les matériels, outillage et locaux

Préparation à la vente, commercialisation

- Participer à l'organisation de l'espace de vente
- Réaliser certaines opérations de vente
- Vérifier les produits (date de péremption, état de fraîcheur)
- Vérifier la présentation des produits et l'étiquetage
- Apprécier le fonctionnement des appareils
- Participer au service de la clientèle
- Échanger, dialoguer avec l'équipe de travail

Français :

- Entrer dans l'échange oral : écouter, réagir, s'exprimer
- Entrer dans l'échange écrit : lire, analyser, écrire
- Devenir un lecteur compétent et critique
- Confronter des savoirs et des valeurs pour construire son identité culturelle.

Histoire-Géographie et Enseignement moral et civique

- Appréhender la diversité des sociétés et la richesse des cultures
- Repérer la situation étudiée dans le temps et dans l'espace
- Relever, classer et hiérarchiser les informations contenues dans un document selon des critères donnés
- Acquérir une démarche citoyenne à partir de son environnement quotidien

Mathématiques-sciences physiques et chimiques

- 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.

- Rendre compte d'une démarche, d'un résultat, à l'oral ou à l'écrit.

Les modalités d'évaluation sont décrites dans les annexes de l'arrêté définissant les diplômes relatifs à l'évaluation (voir notamment le règlement d'examen et les définitions d'épreuves)

Éducation physique et sportive

- Réaliser une performance motrice maximale
- Se déplacer en s'adaptant à des environnements variés et incertains
- Réaliser une prestation corporelle à visée artistique ou acrobatique

langue vivante (facultative)

Compétences de niveau A2 du CECRL

S'exprimer oralement en continu

Interagir en langue étrangère

Comprendre un document écrit rédigé en langue étrangère

Les modalités d'évaluation sont décrites dans les annexes de l'arrêté définissant les diplômes relatifs à l'évaluation (voir notamment le règlement d'examen et les définitions d'épreuves)

CONTENU DE FORMATION

ENVIRONNEMENT PROFESSIONNEL /
APPROVISIONNEMENT ET STOCKAGE
COMMERCIALISATION / VENTE
HYGIÈNE ET SÉCURITÉ
CONNAISSANCE PRODUITS
PRATIQUE BOUCHERIE
APPLICATION CULINAIRE
SUIVI / CHEF D'OEUVRE
MATH SCIENCES
HISTOIRE GÉO
FRANÇAIS
EPS

MÉTHODES ET MOYENS PÉDAGOGIQUES

Mise en situation professionnelle sur les
plateaux techniques / Apport théorique
Bilan de suivi de formation
Visite en entreprise

QUALITÉS DES FORMATEURS

Formateurs avec une expérience de
la GMS ou du secteur professionnel

MODALITÉS D'ÉVALUATIONS :

Évaluation en centre de formation et en
entreprise
Examen Ponctuel

Pour nous contacter : Mail : contact@emacformation.com Tel : 01.89.13.33.61

Accès / Infos

14 rue du séminaire 94550 CHEVILLY LARUE Bâtiment G6B. Accessible aux personnes handicapées
Transport commun : Ligne 7 Villejuif Louis Aragon puis T7 : Porte de Thiais puis 8 mn à pied
En bus : Bus 216 Ou Trans Val de Marne station Marché International De Rungis
Horaires : 8H00-17H30 du lundi au vendredi