

CAP BOUCHER 2 ANS



Prérequis

Aucun prérequis

Public : Être âgé de 18 et plus (Mineurs nous contacter : contact@emacformation.com)

Accessible au PSH Rdv avec le référent Handicap
Mme BOUILLIE :

stephaniebouillie@emacformation.com

Qualités souhaitées :

Motivation

Curiosité pour les produits carnés

Bonne organisation

Ponctualité et matinal

Bonne résistance physique (port de charges lourdes)

Niveau de diplôme : RNCP37535

Validation par blocs de compétences voir lien ci-dessous

<https://www.francecompetences.fr/recherche/rncp/37535/>

*Niveau 3 / Diplôme Éducation Nationale

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 €

Matériel pédagogique : 50 €

Lieu de Formation :

EMAC salle de cours :

14 rue du Séminaire 94550 Chevilly-Larue/

Rungis

Atelier Pratique RUNGIS ACADEMIE :

3 rue du caducée 94154 RUNGIS CEDEX

Objectifs 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.

Il prend en compte au quotidien la responsabilité sociale des entreprises (RSE) appliquée à son activité.

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.

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 MCV

TP AMUM Assistant Manager Unité Marchande.

CAP BOUCHER 2 ANS



BLOCS COMPÉTENCES

Approvisionnement, organisation et transformation des viandes

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

Préparation à la commercialisation

Élaborer des préparations de viandes crues dans le respect des fiches techniques et des règles d'hygiène en vigueur
Gérer les produits en cours d'élaboration et finis
Valoriser les viandes et produits préparés
Identifier les viandes et produits préparés
Appliquer les règles de sécurité alimentaire
Nettoyer et désinfecter l'environnement de travail
Contrôler l'hygiène et la sécurité de l'environnement de travail et du matériel

Français :

Communiquer : écouter, dialoguer et s'exprimer
Reformuler, à l'écrit ou à l'oral, un message lu ou entendu
Évaluer sa production orale ou écrite en vue de l'améliorer
Lire, comprendre et présenter des textes documentaires ou fictionnels, des œuvres littéraires et artistiques
Rendre compte, à l'oral ou à l'écrit, d'une expérience en lien avec le métier

Histoire-Géographie et Enseignement moral et civique

Maîtriser et utiliser des repères chronologiques et spatiaux : mémoriser et s'approprier les notions, se repérer, contextualiser
S'approprier les démarches historiques et géographiques : exploiter les outils spécifiques aux disciplines, mener et construire une démarche historique ou géographique et la justifier, collaborer et échanger en histoire-géographie
Construire et exprimer une argumentation cohérente et étayée en s'appuyant sur les repères et les notions du programme
Mettre à distance ses opinions personnelles pour construire son jugement
Mobiliser ses connaissances pour penser et s'engager dans le monde en s'appropriant les principes et les valeurs de la République

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.

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

Prévention, santé, environnement

Appliquer une méthode d'analyse d'une situation de la vie professionnelle ou quotidienne et d'une documentation
Mettre en relation un phénomène physiologique, un enjeu environnemental, une disposition réglementaire, avec une mesure de prévention
Proposer une solution pour résoudre un problème lié à la santé, l'environnement ou la consommation et argumenter un choix
Communiquer à l'écrit et à l'oral avec une syntaxe claire et un vocabulaire technique adapté
Agir face à une situation d'urgence
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

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

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 14 Chevilly-Larue 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