

EN SAVOIR PLUS

DIPLÔME
FORMATION

RNCP36005BC01 : Réaliser des arrangements dans tous les styles de l'art floral

- Choisir les végétaux, contenants et accessoires
- Choisir les techniques
- Produire des arrangements floraux

RNCP36005BC02 : Concevoir et réaliser des projets de création florale

- Analyser la demande
- Préparer le projet
- Réaliser le projet

RNCP36005BC03 : Gérer et manager

- Gérer les achats
- Gérer et prévenir les risques
- Gérer les moyens de façon opérationnelle
- Manager les ressources humaines

RNCP36005BC04 : Développer la performance et l'activité commerciale

- Valoriser l'offre
- Manager la relation client
- Développer une stratégie commerciale

RNCP18704BC05 : Expression et connaissance du monde

- Produire et analyser des discours de nature variée
- Produire et analyser des supports utilisant des langages différents
- Mobiliser la culture acquise en cours de formation pour produire et analyser ces discours et ces supports
- Conduire et maîtriser un affrontement individuel ou collectif
- Construire une réflexion personnelle fondée sur les documents proposés lors de l'épreuve, sur des travaux conduits en cours, sur des lectures et une expérience personnelle et professionnelle

RNCP18704BC06 : Langue vivante, niveau B1 du CECRL

S'exprimer oralement en continu

- Interagir en langue étrangère
- Comprendre un document écrit rédigé en langue étrangère



Suivez-nous sur les réseaux sociaux
www.cma-gard.fr



Tél : 04 66 62 80 30
Fax 04 66 62 80 37
Courriel : cfa@cma-gard.fr

Institut Régional de Formation des Métiers de l'Artisanat (IRFMA 30/CFA)
de la Chambre de Métiers et de l'Artisanat (Site du Gard)
904 Avenue Maréchal Juin
30908 Nîmes Cedex 2



EN SAVOIR PLUS

DIPLÔME
FORMATION

CAP Boucher en alternance

(diplôme de niveau 3)

Code RNCP : 6993

Le titulaire de ce diplôme assure la réception, le stockage des produits livrés, la transformation des morceaux issus de la découpe des carcasses et des différentes coupes des espèces (bovins, ovins, porcins, caprins, équins, volailles, gibiers) et du traitement des produits tripiers dans le respect des règles de qualité, d'hygiène et de sécurité et conformément aux exigences de traçabilité. Il peut être amené à mettre en valeur les produits, à renseigner la clientèle, à participer à l'acte de vente.

Conditions d'accès/Prérequis :

Jeunes âgés de 16 à 29 ans révolus au début de l'apprentissage.

Jeunes âgés d'au moins 15 ans s'ils justifient avoir accompli la scolarité du premier cycle de l'enseignement secondaire.

Durée de la formation :

2 ans, à raison de 420 heures réparties sur 12 semaines

Dates de démarrage de la formation :

de fin août à novembre (nous consulter)

Programme de formation

RNCP6993BC01 : 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

RNCP6993BC02 : Transformation des produits

- Choisir et mettre en place le matériel adapté
- Ranger son poste de travail
- Effectuer les opérations techniques de transformation des viandes et produits tripiers
- Nettoyer, désinfecter les matériels et l'outillage, les locaux
- Echanger, dialoguer avec l'équipe de travail

RNCP6993BC03 : Préparation à la vente et commercialisation

- Participer à l'organisation de l'espace 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

RNCP6993BC04 : Français et Histoire-Géographie - Enseignement moral et civique

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

HG et EMC

- 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 les critères donnés
- Acquérir une démarche citoyenne à partir de son environnement quotidien

Nos locaux sont accessibles aux personnes en situation de handicap.

Si vous souhaitez nous faire part de besoins spécifiques, notre référent M. Chalandon est à votre écoute au 04 66 62 80 30.

L'alternance s'effectue sur un rythme d'une semaine en moyenne au CFA IRFMA 30 et 3 semaines en entreprise.

Rythme : 35 heures par semaine

Effectif : 12 stagiaires

Rémunération par l'employeur de l'apprenant en fonction de l'âge
Aucun frais de scolarité pour l'apprenant.

Tarif : 15€ de l'heure

Modalité pédagogique : formation en présentiel

Méthodes pédagogiques

mobilisées : expositive, démonstrative, pédagogie active

Moyens pédagogiques : l'IRFMA dispose d'espaces pédagogiques dédiés à la formation dont des plateaux techniques d'exception, salles de cours équipées de TBI, vidéo projecteur.

Modalités d'évaluation durant la formation : formative, sommative

Modalité d'évaluation à l'issue de la formation : examen final



Suivez-nous sur les réseaux sociaux
www.cma-gard.fr



Tél : 04 66 62 80 30

Fax 04 66 62 80 37

Courriel : cfa@cma-gard.fr

Institut Régional de Formation des Métiers de l'Artisanat

(IRFMA 30/CFA)

de la Chambre de Métiers et de l'Artisanat (Site du Gard)

904 Avenue Maréchal Juin

30908 Nîmes Cedex 2

