

EN SAVOIR PLUS

DIPLÔME
FORMATION

CAP Boucher (diplôme de niveau 3)

Code RNCP : 37535

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 :

Apprentissage :

- 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.
- aux personnes qui ont une Reconnaissance de la Qualité de Travailleur Handicapé (RQTH), sans limite d'âge.
- aux personnes qui ont un projet de création ou de reprise d'entreprise sans limitation d'âge.
- aux sportifs de haut niveau, sans limitation d'âge.

Autres publics : contrat de professionnalisation, reconversion professionnelle ... : contacter l'établissement

Délais d'accès : en fonction des dates de démarrage des sessions (et jusqu'à mi-décembre), et en fonction de la durée d'instruction du dossier, sous réserve des places disponibles. Nous consulter

➤ DÉROULÉ

Durée de la formation : 2 ans, à raison de 420 heures réparties sur 12 semaines par an

Dates de démarrage de la formation :

de fin août à novembre (nous consulter)

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

Aucuns frais de scolarité pour l'apprenant.

Tarif : 15€ de l'heure

➤ MODALITÉS

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

PROGRAMME DE FORMATION

RNCP37535BC01 - 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

➤ 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

EN SAVOIR PLUS

DIPLÔME
FORMATION

RNCP37535BC02 - 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

RNCP37535BC03 - Français et histoire-géographie-enseignement moral et civique

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-enseignement moral et civique

Maîtriser et utiliser des repères chronologiques et spatiaux : mémoriser et s'appropriier 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

RNCP37535BC04 - Mathématiques et physique-chimie

Rechercher, extraire et organiser l'information
Proposer, choisir, exécuter une méthode de résolution ou un protocole opératoire en respectant les règles de sécurité
Expérimenter, utiliser une simulation
Critiquer un résultat, argumenter : contrôler la vraisemblance d'une hypothèse, mener un raisonnement logique et établir une conclusion
Rendre compte d'une démarche, d'un résultat, à l'oral ou à l'écrit en utilisant des outils et un langage appropriés

RNCP37535BC05 - Éducation physique et sportive

Développer sa motricité
S'organiser pour apprendre et s'entraîner
Exercer sa responsabilité dans un engagement personnel et solidaire : connaître les règles, les appliquer et les faire respecter
Construire durablement sa santé
Accéder au patrimoine culturel sportif et artistique

RNCP37535BC06 - 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

EN SAVOIR PLUS

FORMATION

DIPLÔME

Certificateur :
Ministère de l'Éducation
nationale et de la Jeunesse

Retrouvez la fiche descriptive
intégrale de cette certification
sur France Compétences :
<https://www.francecompetence.fr/recherche/mcp/37535/>

Date de l'enregistrement :
26/03/2023

Echéance de l'enregistrement :
31/08/2028

RNCP37535BC07 - Langue vivante étrangère

Comprendre la langue orale
Comprendre un document écrit
S'exprimer à l'écrit
S'exprimer à l'oral en continu
Interagir à l'oral dans des situations de la vie quotidienne, sociale et professionnelle

RNCP37535BC08 - Arts appliqués et cultures artistiques (Bloc facultatif)

Respecter les consignes et mettre en œuvre un cahier des charges simple relatif à une démarche de création design
Établir des propositions cohérentes d'expérimentation et de réalisation en réponse à un problème posé
Réinvestir des notions repérées dans des références relatives aux différents domaines du design et des cultures artistiques
Opérer un choix raisonné parmi des propositions de création design
Consolider une proposition
Présenter graphiquement ou en volume une intention
Rendre compte à l'oral et/ou à l'écrit une démarche partielle de conception design

RNCP37535BC09 - Mobilité (Bloc facultatif)

Comprendre et se faire comprendre dans un contexte professionnel étranger
Caractériser le contexte professionnel étranger
Réaliser partiellement une activité professionnelle, sous contrôle, dans un contexte professionnel étranger
Comparer des activités professionnelles similaires, réalisées ou observées, à l'étranger et en France
Se repérer dans un nouvel environnement
Identifier des caractéristiques culturelles du contexte d'accueil



Projet cofinancé par le Fonds Social Européen



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

