



CAP BOUCHERIE

FORMATION ADULTE

OBJECTIFS

- > **RÉCEPTIONNER** et **STOCKER** les viandes
- > **CONTRÔLER** la traçabilité et la qualité de la viande
- > **RESPECTER** les règles d'hygiène et de sécurité
- > **DÉCOUPER, DÉOSSER** et **SÉPARER** les viandes
- > **PRÉPARER** pour la vente en respectant les techniques de présentation, de décoration et d'étiquetage
- > **HABILLER** les volailles et confectionner les produits tripiers
- > **CONSEILLER** les clients lors de la vente des produits



mis à jour le 9 mars 2023

CAP BOUCHERIE

Formation financée par la Région Normandie et cofinancée par l'Union européenne.



Centre de Formation des Apprentis

ORGANISATION

- > Durée : 9 mois
- > De septembre à juin
- > 21 semaines de formation (lun. au ven.) dont 80h à distance
- > 16 semaines en entreprise
- > Lieu : CFA 3ifa d'Alençon

PRÉ-REQUIS

- Demandeurs d'emploi inscrits ou non à Pôle Emploi :
- > sortis de formation initiale (statut scolaire et apprentissage) depuis plus de 9 mois
 - > sans qualification professionnelle ou dont la qualification professionnelle ne permet pas l'accès à un emploi durable ou recherchant une évolution professionnelle dans une logique de formation tout au long de la vie

POURSUITE D'ÉTUDES

- > MC Employé traiteur
- > BAC PRO Boucher Charcutier Traiteur
- > BP Boucher

CONTENU DE LA FORMATION

ENSEIGNEMENT GÉNÉRAL

- > Mathématiques et Sciences physiques et chimiques
- > Français et Histoire/Géographie/Santé/Environnement
- > Connaissances de l'entreprise et de son environnement juridique et social
- > Éducation physique et sportive
- > Prévention-Santé-Environnement

MODULES COMPLÉMENTAIRES

- > Sauveteur Secouriste du Travail
- > Compétences numériques
- > Relations commerciales
- > Gestion d'entreprise
- > Techniques de recherche d'emploi

ENSEIGNEMENT PROFESSIONNEL TECHNOLOGIQUE ET PRATIQUE

- > Transformation des viandes et préparation des produits carnés (bovins, ovins, caprins, porcins, équins, volailles, gibiers, produits tripiers)
- > Réception, stockage, approvisionnement
- > Entretien et sécurité
- > Contrôle-qualité et traçabilité des produits
- > Commercialisation et communication
- > Sciences appliquées
- > Chef d'œuvre
- > Connaissances de l'entreprise et de son environnement juridique et social

TYPES D'ENTREPRISES VISÉES

- > Boucherie
- > Boucherie triperie volaille
- > Boucherie charcuterie traiteur
- > Rayons boucherie des grandes et moyennes surfaces (GMS)
- > Atelier de transformation (grossistes)
- > Agroalimentaire (industrie de la viande)
- > Collectivités

DÉBOUCHÉS

- > Boucher préparateur qualifié
- > Ouvrier professionnel qualifié

QUALITÉS NÉCESSAIRES

- > Rigueur
- > Habilité
- > Dextérité
- > Concentration
- > Bonne condition physique

LES APPORTS DU 3ifa

- > Le 3ifa propose à l'apprenant d'exercer ses travaux pratiques dans un laboratoire spécialisé. Régulièrement renouvelés, les équipements sont multiples et modernes.
- > Préparation à la Certification SST
- > Préparation à la Certification PIX
- > Le pack Office 365 est mis à la disposition de l'apprenant, afin qu'il puisse travailler de chez lui.

3ifa.fr

CFA 3ifa
Rue du Roselet
CS 80106
61000 Alençon

INSCRIPTION
02 33 28 76 76
contact@3ifa.fr
ou candidature.3ifa.fr

