

CAP

BOUCHER

(Niveau 3)



LES OBJECTIFS

Le titulaire du CAP débute comme boucher préparateur qualifié, ouvrier professionnel qualifié ou de fabrication. Il peut être employé dans une boucherie artisanale, en atelier de transformation (gros, demi gros, détail), en entreprise industrielle, en collectivité en grande distribution.



CONTENU DE LA FORMATION

► Enseignement général :

- Français
- Histoire Géographie
- Mathématiques
- Sciences Physiques et Chimie
- Education Physique et Sportive
- Prévention Santé Environnement

► Enseignement professionnel :

- Travaux pratiques en laboratoire sur les espèces courantes
- Connaissances technologiques
- Sciences appliquées à l'alimentation
- Connaissance économique, juridique et sociale de l'entreprise
- Commercialisation

DURÉE DE LA FORMATION

Formation : 2 ans ou 1 an sous conditions

Rythme : 34 semaines en entreprise et 13 semaines au Campus par an



PRÉ-REQUIS

Aucun pré-requis



MODALITÉS DE RECRUTEMENT

1. Pré-inscription sur le site du Campus
2. Entretien
3. Accompagnement
4. Signature du contrat
5. Inscription définitive au Campus



CONTACT

Campus des Métiers et de l'Artisanat
Pôle Activités Cugnot - 5-7, rue Joseph Cugnot
37300 Joué-lès-Tours
campus37@cma-cvl.fr
Tel : 02 47 78 47 00

Retrouvez nous sur :
www.campusdesmetiers37.fr



MODALITÉS D'ACCÈS

- Formation gratuite et rémunérée par l'employeur :
 - Sous contrat d'apprentissage aux moins de 30 ans (sans limite d'âge pour les personnes en situation de handicap)
 - Sous contrat de professionnalisation sans limite d'âge
- Sous statut stagiaire de la formation professionnelle pour les salariés ou demandeurs d'emploi (tarifs et modalités : nous consulter)



MISSIONS EN ENTREPRISE

- Transformer des morceaux issus de la découpe des carcasses et des différentes coupes des espèces (bovins, ovins, porcins, volailles...)
- Apprendre les techniques de désossage, de séparation, de parage et de ficelage
- Préparer des produits tripiers
- Entretenir les matériaux
- Identifier les règles d'hygiène et de sécurité
- Valoriser le produit : exposer et décorer les viandes
- Conseiller les clients



PERSPECTIVES D'EMPLOI

Ouvrier boucher



POURSUITES D'ÉTUDES

- CAP Charcutier-Traiteur (1 an)
- BP Boucher
- MC Employé traiteur



LES + DU CAMPUS

- 100% Alternance
- Plus grand CFA de la Région entièrement renové
- Plus de 40 ans d'existence (création en 1976)
- Mobilité Européenne et Internationale
- Nombreux espaces de vie pour les alternants
- Hébergement au cœur du Campus
- Équipements pédagogiques récents



Notre établissement peut accueillir du public en situation de handicap