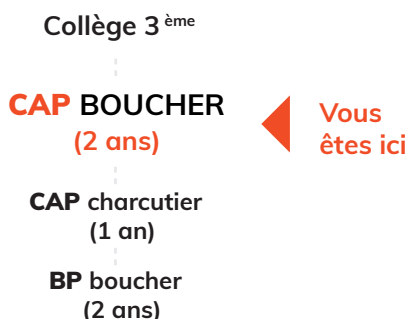


CAP boucher

Niveau 3 - Professionnel qualifié



LE CYCLE DE FORMATION



PUBLIC

Ouvert à tous : Jeune de moins de 30 ans en apprentissage, demandeur d'emploi, salarié, RQTH.

TARIFS

25€ par heure de formation (Prise en charge possible par les OPCO ; fonds de formation, CPF).

MODALITES PEDAGOGIQUES

Différentes méthodes sont utilisées par les formateurs : expérientielle, active, découverte, démonstrative, exposive, interrogative...

DÉBOUCHÉS

Actuellement, la profession offre aux jeunes un grand nombre d'opportunités. Les débutants sont donc les bienvenus. Après quelques années d'expérience et avec des compétences en gestion et comptabilité, il est possible de créer ou de reprendre une entreprise.

POURSUITE D'ETUDES

Il peut continuer son apprentissage à l'ESM avec un CAP Charcutier Traiteur ou un BP Boucher.

OBJECTIFS, APTITUDES ET COMPETENCES

Le titulaire du CAP Boucher choisit et achète les carcasses, les découpe puis les transforme en d'appétissants morceaux qu'il présente à sa clientèle. Il maîtrise l'ensemble des techniques qui permettent de désosser, de dénervé et de dégraisser. Commerçant, il conseille ses clients sur le choix des morceaux et la façon de les cuisiner. Fabricant, il prépare des plats élaborés comme les rôtis, les paupiettes, les volailles farcies et les brochettes.

FORMATION

>> Pré-requis et durée :

- En 2 ans : jeune sorti d'une classe de troisième.
- En 1 an : titulaire d'un CAP charcutier - traiteur ou d'un Bac.

Durée totale : 840h

Nombre d'heures à l'ESM :

1^{ère} année : 420h

2^{ème} année : 420h

>> Rythme de l'alternance :

Les apprentis sont en entreprise 2 semaines sur 3.

>> Contenu de la formation :

Domaine Général

- Français
- Histoire Géographie
- EMC (Éducation Morale et Civique)
- Mathématiques
- Sciences physiques
- PSE (Prévention Santé Environnement)
- EPS (Éducation Physique et sportive)

Domaine Professionnel

- Approvisionnement, organisation et environnement professionnel
- Transformation des produits
- Préparation à la vente, commercialisation
- Gestion
- SAE (Sciences Appliquées à l'Environnement)
- Chef d'oeuvre
- Technologie professionnelle

>> Modalités d'évaluation :

Evaluations au centre de formation, passage de l'examen à l'issue de la formation.

>> Modalités d'accès et délai d'accès :

Admission sur dossier et possibilité d'entretien.

Accessible à partir de 3 mois avant le début de la formation. Rentrée en septembre.

Conditions d'accès au public en situation de handicap, contactez le référent handicap au 05 62 11 60 60.

Lieu de la formation

ECOLE SUPERIEURE DES METIERS

Chemin de la Pyramide - BP 25 31501 Muret cedex 1

Renseignements formations à l'ESM Muret

Mail : alimentation@cm-toulouse.fr - Tél : 05 62 11 60 60