



## > CAP BOUCHER

### Débouchés professionnels visés :

- Boucher préparateur qualifié
- Ouvrier professionnel qualifié ou de fabrication

### Qualités requises :

Résistance à la fatigue et au froid / Habilité et dextérité / Hygiène rigoureuse / Sens du commerce

L'IMSÉ possède l'agrément H+ délivré par la région Auvergne Rhône-Alpes garantissant aux publics en situation de handicap :

- une accessibilité au bâtiment, aux espaces de formation et lieux de vie
- des méthodes pédagogiques adaptées
- un interlocuteur privilégié - référent handicap



**TARIFS : 7 500 €**

Ce tarif inclu les coûts pédagogiques et le 1er équipement.

La formation est gratuite pour le bénéficiaire en apprentissage ou en contrat de professionnalisation.

En apprentissage, le coût de la formation est intégralement pris en charge par la branche professionnelle, via l'OPCO.

Pour la formation adulte, d'autres partenaires financiers existent, contacter un conseiller en évolution professionnelle

## Conditions d'accès à la formation Prérequis et public concerné

- Etre âgé de 16 à 29 ans révolus (possibilité dès 15 ans sortie de 3ème).
- Signer un contrat d'apprentissage (pour les moins de 30 ans) ou de professionnalisation, d'une durée de deux ans, avec un employeur.
- Dans le cadre de la formation continue, obtenir un financement et un lieu de stage en milieu professionnel.
- Entrée permanente

## Conditions de réussite

- Assiduité
- Respect des consignes de l'encadrement en entreprise et à l'IMSÉ
- Implication de l'entreprise garantissant une activité adaptée au référentiel de formation prenant en compte les progressions pédagogiques
- Implication de l'apprenant dans les tâches confiées

## Objectifs de formation

Au terme de sa formation, le titulaire du certificat d'aptitude professionnelle (CAP) Boucher sera en mesure d'assurer 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 conformément aux exigences réglementaires de traçabilité.

Il mettra en valeur les produits, renseignera et conseillera la clientèle pour réaliser les ventes.

## Modalités pédagogiques

- 2 ans de formation / 1 an si titulaire d'un diplôme de niveau 3
- 12 semaines par an à l'IMSÉ soit 420 heures maximum de formation à l'IMSÉ par an. Les autres semaines se déroulent dans l'entreprise formatrice.
- Cours théoriques et travaux pratiques animés par des enseignants qualifiés et formateurs issus du milieu professionnel.
- Accompagnement personnalisé selon les parcours

## Programme de la formation

La formation s'organise généralement en 4 modules : **Module Professionnel / Module Arts Sport et Prévention / Module Langues et Citoyenneté / Module Scientifique**. Plus précisément ci-dessous les matières dispensées :

### Domaine professionnel

- Pratique professionnelle : Préparation,
- présentation et décoration/Vente
- Technologie professionnelle
- Sciences appliquées
- Connaissance entreprise
- Prévention Sécurité Environnement

### Domaine général

- Français/Histoire Géographie
- Mathématiques/Sciences - Sciences physiques
- EPS

### Modalités d'évaluation

- Evaluations régulières des compétences acquises pendant la formation
- Examen ponctuel terminal sanctionné par un diplôme national

## Et après ...

- BP Boucher
- CAP Charcutier Traiteur