



## OÙ ?

- CHÂTEAURoux
- JOUÉ-LÈS-TOURS
- BLOIS
- ORLÉANS

## MODALITÉS D'ACCÈS

### EN CONTRAT D'APPRENTISSAGE

Formation prise en charge par l'OPCO et rémunérée par l'employeur réservée aux moins de 30 ans (sans limite d'âge pour les personnes en situation de handicap).

### EN CONTRAT DE PROFESSIONNALISATION

Formation prise en charge par l'OPCO, rémunérée par l'employeur et sans limite d'âge.

### EN FORMATION CONTINUE

Sous statut stagiaire de la formation professionnelle pour les salariés et demandeurs d'emploi. (tarifs et modalités : nous consulter).

## DÉLAI D'ACCÈS

L'entrée en formation se fait lorsque le contrat et/ou la convention de formation sont signés par l'ensemble des parties, sous réserve de financement et place disponible.

## MODALITÉS D'INSCRIPTION

- pré-inscription en ligne
- accompagnement à la recherche d'entreprise
- signature du contrat
- inscription définitive

# CAP Boucher

NIVEAU 3

EN ALTERNANCE

## OBJECTIFS

- Réceptionner, contrôler et stocker les viandes
- Transformer les viandes issues de la découpe des carcasses et des différentes coupes des espèces
- Réaliser des préparations bouchères (bovins, ovins, porcins, volailles)
- Appliquer les règles d'hygiène et de sécurité
- Mettre en valeur les produits
- Mettre en œuvre les bonnes pratiques du développement durable
- Décorer et sculpter sur fruits et légumes

## DÉROULÉ DE LA FORMATION

### DURÉE

Formation sur 2 ans, possible en 1 an sous conditions

### RYTHME D'ALTERNANCE

L'alternance se compose de périodes en entreprise et de périodes sur le site de formation.

Consultez notre site internet pour plus d'informations !

## PRÉREQUIS

Tout public dès 16 ans (dès 15 ans après la 3<sup>e</sup>)

## POURSUITES

### FORMATION

<b>CAP</b> Charcutier Traiteur CFA : 36, 37, 41, 45	<b>BP</b> Boucher CFA : 37	<b>CS*</b> <small>(anciennement MC)</small> Vente-Conseil en Boucherie CFA : 37, 45	<b>BAC PRO</b> Boucher Charcutier Traiteur CFA : 36
--	----------------------------------	---	---

### EMPLOI

- Boucher préparateur qualifié
- Ouvrier professionnel qualifié en rayon boucherie



## ACCESSIBILITÉ TOUT PUBLIC

Nos établissements peuvent accueillir du public en situation de handicap.

## RÉPERTOIRE DES DIPLÔMES

**CAP** : Certificat d'Aptitude Professionnelle  
**CS** : Certificat de Spécialisation (anciennement Mention Complémentaire)  
**BP** : Brevet Professionnel - **BTM** : Brevet Technique des Métiers  
**BMA** : Brevet des Métiers d'Art - **BAC PRO** : Baccalauréat Professionnel  
**BM** : Brevet de Maîtrise  
**CQP** : Certificat de Qualification Professionnelle  
**TFP** : Titre à Finalité Professionnelle



# CONTENU DE LA FORMATION

En accord avec le référentiel en vigueur

## ENSEIGNEMENT PROFESSIONNEL

- Travaux pratiques (TP)
- Ateliers expérimentaux
- Technologie professionnelle
- Sciences appliquées
- Gestion appliquée
- Chef-d'œuvre

## ENSEIGNEMENT GÉNÉRAL

- Français
- Histoire-Géographie et Enseignement moral et civique (EMC)
- Mathématiques
- Langue vivante étrangère (LVE)
- Physique-Chimie
- Prévention santé environnement (PSE)
- Éducation physique et sportive (EPS)

## ACTIVITÉS EN ENTREPRISE

- Préparer l'espace de stockage
- Vérifier, réceptionner et stocker les produits livrés
- Réaliser une coupe de gros sur une carcasse de gros bovin
- Transformer des morceaux de coupe avec os (bovins, ovins, porcins)
- Finaliser les transformations
- Valoriser les préparations de viandes
- Mettre en valeur les viandes et produits préparés
- Réaliser l'étiquetage des produits destinés à la vente
- Nettoyer le matériel et les équipements
- Entretenir un poste de travail et son matériel
- Préparer des spécialités bouchères crues
- Préparer divers produits de saucisserie
- Être initié à la charcuterie de base

## MÉTHODES ET MOYENS PÉDAGOGIQUES

Formation en présentiel et en situation de travail dans le cadre d'un contrat d'apprentissage ou d'une convention de stage.

Méthodes pédagogiques innovantes et actives qui ont pour vocation à rendre l'apprenant acteur de sa formation : apports théoriques, enseignements pratiques (démonstration, observation et manipulation des alternants) et échanges sur la base de situations réelles vécues en entreprise.

Nos établissements bénéficient tous de plateaux techniques dédiés à la pratique professionnelle et sont équipés spécifiquement pour chaque métier.

## SUIVI ET ÉVALUATION

Selon le règlement d'examen et le public, les évaluations se font au moyen de contrôles en cours de formation et/ou d'épreuves terminales ponctuelles.

## RÉMUNÉRATION DES APPRENTIS

AVANT 18 ANS	18-20 ANS	21-25 ANS	26 ANS ET +
<b>RÉMUNÉRATION DE L'APPRENTI LA 1<sup>re</sup> ANNÉE</b>			
27% du SMIC	43% du SMIC	53% du SMIC	100% du SMIC
<b>RÉMUNÉRATION DE L'APPRENTI LA 2<sup>e</sup> ANNÉE</b>			
39% du SMIC	51% du SMIC	61% du SMIC	100% du SMIC
<b>RÉMUNÉRATION DE L'APPRENTI LA 3<sup>e</sup> ANNÉE</b>			
55% du SMIC	67% du SMIC	78% du SMIC	100% du SMIC

\*Source : service-public.fr, sous réserve de modification. En pourcentage du SMIC ou du salaire minimum conventionnel si existant.



## LES AVANTAGES DE NOS SITES DE FORMATION

- FORMATION RÉMUNÉRÉE
- ALTERNANCE POSSIBLE
- RÉSEAU DE 4 CENTRES DE FORMATION PROFESSIONNELLE EN RÉGION CENTRE-VAL DE LOIRE
- PLUS DE 40 ANS D'EXISTENCE
- MOBILITÉ EUROPÉENNE ET INTERNATIONALE
- NOMBREUX ESPACES DE VIE POUR LES ALTERNANTS
- HÉBERGEMENT AU PLUS PROCHE DES SITES
- ÉQUIPEMENTS PÉDAGOGIQUES RÉCENTS

## CMA FORMATION

## ALTERNANCE

**SITE DE CHÂTEAUROUX**  
164 avenue John Kennedy  
36000 Châteaurox  
**02 54 08 70 00**  
campus36@cma-cvl.fr  
campusdesmetiers36.fr

**SITE DE BLOIS**  
27 rue André Boulle  
41000 Blois  
**02 54 74 14 73**  
campus41@cma-cvl.fr  
campusdesmetiers41.fr

**SITE DE JOUÉ-LÈS-TOURS**  
5-7 rue Joseph Cugnot  
37300 Joué-lès-Tours  
**02 47 78 47 00**  
campus37@cma-cvl.fr  
campusdesmetiers37.fr

**SITE D'ORLÉANS**  
5 rue Charles Péguy  
45000 Orléans  
**02 38 62 75 29**  
campus45@cma-cvl.fr  
campusdesmetiers45.fr



Chambre de Métiers et de l'Artisanat

CENTRE-VAL DE LOIRE

