

BOUCHER

CONTEXTE PROFESSIONNEL

Le(La) boucher(ère) est un(e) spécialiste du travail de la viande, crue ou cuite. Il(Elle) participe à l'approvisionnement, au stockage et au contrôle qualité des matières premières. Il(Elle) découpe, tranche, mélange, assaisonne, transforme les matières d'œuvre. Dans un secteur en évolution constante le(la) titulaire du CAP Boucher (niveau 3) peut poursuivre son parcours vers un Brevet Professionnel Boucher (niveau 4) puis vers un Brevet de Maîtrise Boucher Charcutier Traiteur (niveau 5). Ce métier nécessite une bonne condition physique, des habilités manuelles et des qualités relationnelles et créatives.

OBJECTIFS

- Etre capable de réaliser des productions de qualité en boucherie charcuterie et traiteur.
- Etre capable de maîtriser les connaissances technologiques du secteur.
- Etre capable d'organiser son poste de travail et sa production dans le respect des règles d'hygiène et de sécurité.
- Etre capable de commercialiser les productions réalisées.

DUREE DE LA FORMATION – DELAI D'ACCES

Le délai moyen d'accès à la formation se situe entre 1 et 6 mois. La formation se déroule sur 2 années en alternance – aménagements possibles : se renseigner au Centre de Formation Marcel Rudloff.

TARIFS

Le coût de la formation est intégralement pris en charge par l'OPCO de l'entreprise dans le cadre du Contrat d'Apprentissage.

MODALITES DE LA FORMATION

- Contrat d'apprentissage
- L'effectif des classes est compris entre 6 et 24 apprentis (en groupes de 12 maximum pour les travaux pratiques)
- La durée moyenne par année de formation est de 10 alternances de 5 jours en présentiel.

MODALITES DE VALIDATION

Les évaluations finales se présentent sous forme de Contrôle en Cours de Formation.
Ces épreuves sont écrites, orales et pratiques.

Délivrance d'un diplôme de niveau 3.

CAP


CERTIFICAT D'APTITUDE PROFESSIONNELLE RNCP N°6993

PUBLICS ET CONDITIONS D'ACCES

Public « contrat d'apprentissage » :

- De 16 à 29 ans
- A partir de 15 ans et sortant de classe de 3^{ème} (dérogations possibles : se renseigner auprès du Centre de Formation Marcel Rudloff).

Autres publics : nous consulter.

Cette formation est accessible aux personnes en situation de handicap. 

Aucun prérequis nécessaire à l'entrée en formation.

LIEU ET DATE

Lieu : La formation se déroule au Centre de Formation d'Apprentis Marcel Rudloff à Colmar.

Dates : Communiquées lors de l'inscription au CFA

CONTACTS

Centre de Formation d'Apprentis Marcel Rudloff
2 rue des Papeteries 68000 COLMAR

Rodolphe BIRLING
Responsable des relations jeunes-entreprises
03 89 21 57 44
developpeur.cfamr@orange.fr

Secrétariat : 03 89 21 57 40
secretariat.cfamr@orange.fr

Site internet : www.cfa-colmar.com



PROGRAMME

MODULES PROFESSIONNELS

- Production
- Technologie / arts appliqués
- Sciences appliquées à l'alimentation, à l'hygiène et aux équipements
- Connaissance de l'entreprise et de son environnement, économique, juridique et social
- Transformations des produits
- Préparation à la vente, commercialisation

METHODES PEDAGOGIQUES

- Formation effectuée prioritairement en présentiel.
- Pédagogie par objectifs.
- Méthodes actives utilisées : travaux de groupes, exposés, visites d'entreprises, simulations...
- Alternance Entreprise / Centre de Formation.

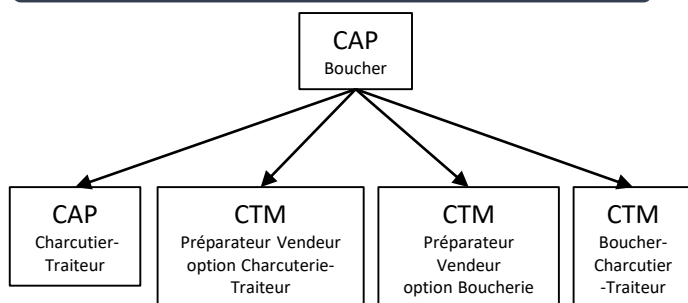
MODALITES D'EVALUATION

- Positionnement en début de formation pour favoriser l'individualisation du parcours.
- Evaluations formatives :
 - exercices pratiques
 - présentations orales
 - expressions écrites

INTERVENANTS

L'équipe pédagogique est constituée d'enseignants diplômés et d'experts professionnels.

FILIERE PATISSERIE AU CFA MARCEL RUDLOFF



Pour la poursuite d'études en dehors de l'établissement, se référer à :
<https://www.onisep.fr>



MODULES GENERAUX

- Français / Histoire - Géographie / Enseignement Moral et Civique
- Mathématiques - Sciences Physiques
- Éducation physique et sportive
- Langue vivante (Allemand)
- Prévention-Santé-Environnement

EQUIPEMENT TECHNIQUE

- Laboratoire aux normes.
- Matériels et équipements adaptés.
- Salles informatiques, tableaux interactifs, vidéoprojecteurs, accès à internet.
- Espace de travail numérique (Net YPAREO)

LES PLUS DE L'APPRENTISSAGE

- Contrat de travail rémunéré en fonction de l'âge et de l'année de formation.
- Formation Sauveteur Secouriste du Travail (SST).
- Aide au permis de 500 € (si 18 ans).
- Aide au premier équipement.

Taux de réussite des 3 dernières années

66,7%

Taux de satisfaction

86%

Insertion professionnelle :

<https://www.inserjeunes.education.gouv.fr>

