



## BOUCHER

### CONTEXTE PROFESSIONNEL

Le titulaire du CAP Boucher assure la réception, le stockage des produits, la transformation des morceaux de coupe de gros (gros bovins et différentes espèces) et la réalisation des préparations bouchères crues (bovins, ovins, porcins, volailles). Il assure par ailleurs leur étiquetage et participe à la mise en vitrine et en rayon. Il exerce son activité dans le respect de la qualité et de la traçabilité des viandes ; des normes d'hygiène, conformément à la législation en vigueur, et de sécurité, conformément au document unique ; de l'inclusion et de l'accueil des autres personnels, notamment porteurs de handicap ; de la réglementation en matière de lutte contre le gaspillage et de la valorisation des déchets. Il prend en compte au quotidien la responsabilité sociale des entreprises (RSE) appliquée à son activité.

### OBJECTIFS

Être capable de :

- Approvisionner et stocker
- Organiser et transmettre des viandes
- Réaliser des préparations bouchères
- Sécuriser et entretenir

### 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.

<https://www.francecompetences.fr/base-documentaire/referentiels-et-bases-de-donnees/>

### MODALITES DE LA FORMATION

- Contrat d'apprentissage
- L'effectif des classes est compris entre 6 et 24 apprentis (en groupes de 14 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 épreuves de certification se présentent sous forme de Contrôle en Cours de Formation (CCF) et d'épreuve ponctuelle. Ces épreuves sont écrites, orales et pratiques. La formation en entreprise est prise en compte.

Délivrance d'un diplôme de niveau 3.

## CAP

**CERTIFICAT D'APTITUDE PROFESSIONNELLE**  
**Diplôme de niveau 3**  
**RNCP N°37535**

### PUBLICS ET MODALITES D'ACCES - PREREQUIS

Public « contrat d'apprentissage » :

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

L'employeur inscrit l'apprenti via la [fiche d'inscription](#)

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

Tel : 03 89 21 57 44

Mail : [developpeur@cfa-colmar.com](mailto:developpeur@cfa-colmar.com)

#### Sophie EDEL

Secrétariat

Tel : 03 89 21 57 40

Mail : [inscription@cfa-colmar.com](mailto:inscription@cfa-colmar.com)

#### Thomas ROY

Mise en place des parcours personnalisés

Tel : 03 89 21 57 40

Mail : [administrateur@cfa-colmar.com](mailto:administrateur@cfa-colmar.com)

#### Myriam LANGROGNET

Référente personnes en situation de handicap

Tel : 03 89 21 57 48

Mail : [m.langrognnet@cfa-colmar.com](mailto:m.langrognnet@cfa-colmar.com)

Site internet : [www.cfa-colmar.com](http://www.cfa-colmar.com)

CLIQUEZ ICI



N° 37535

01/09/2023

## PROGRAMME

### MODULES PROFESSIONNELS

- Pratique Boucherie
- Technologie Alimentaire
- Chef d'Œuvre
- Préparation à la Commercialisation
- Sciences Appliquées
- Gestion Commerce

### MODULES GENERAUX

- Français / Histoire - Géographie / Enseignement Moral et Civique
- Mathématiques - Sciences Physiques
- Éducation Physique et Sportive (EPS)
- Langue Vivante (Allemand ou Anglais)
- Prévention Santé Environnement

### MODALITES PEDAGOGIQUES

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

### MOYENS ET OUTILS

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

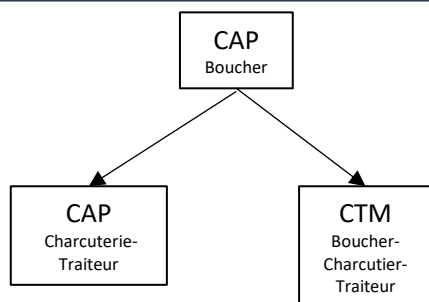
### MODALITES D'EVALUATION

- 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.
- Une référente des troubles de l'apprentissage œuvre à temps plein au CFA pour accompagner les apprentis en difficulté.

### FILIERE BOUCHERIE AU CFA MARCEL RUDLOFF



### LES PLUS DE L'APPRENTISSAGE

- Contrat de travail rémunéré en fonction de l'âge, de l'année d'exécution du contrat et de la progression dans le cycle de formation.
- Formation Sauveteur Secouriste du Travail.
- Aide au permis de 500 € (à partir de 18 ans).
- Aide au premier équipement (financement de l'OPCO).

Insertion professionnelle :

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