

CAP Boucher(e)

100% de réussite à l'examen en 2023 sur Lyon



Niveau 3



12 mois



Paris
Lyon

Le/La boucher(e) réceptionne et stocke les viandes (bovins, ovins, porcins, caprins, équins, volailles et gibiers). Il/Elle contrôle la traçabilité et la qualité de la viande ainsi le respect des règles d'hygiène et de sécurité. Il/Elle découpe, désosse et sépare les viandes. Il/Elle les prépare (parage, épluchage, tranchage et ficelage) pour la vente en respectant les techniques de présentation, de décoration et d'étiquetage. Il/Elle habille les Volailles et confectionne les produits tripiers. Il/Elle peut participer au conseil et à la vente des produits.

Objectifs généraux de la formation

Maîtriser les compétences nécessaires à la validation du **Certificat d'Aptitude Professionnelle CAP Boucher(e)**.

Certificat d'Aptitude Professionnelle de niveau 3 délivré par le Ministère de l'Éducation Nationale et de la Jeunesse enregistré le 26/03/23. (Date d'échéance de l'enregistrement : 31/08/2028). Pour plus d'informations n'hésitez pas à consulter la Fiche RNCP de France Compétences : <https://www.francecompetences.fr/recherche/rncp/37535/>

Connaissances et compétences attendues à l'issue de la formation :

- ✓ **Transformer des carcasses**, de leur état initial jusqu'à leur **présentation de détail**, en vue de leur commercialisation.
- ✓ **Conseiller la clientèle** en matière de préparation culinaire à base de viande.

Objectifs spécifiques de la formation

- ✓ **Bloc de compétence n° 1 RNCP37535BC01 - Approvisionnement, organisation et transformation des viandes :**
 - Organiser la réception des produits.
 - Contrôler et réceptionner les produits livrés
 - Entreposer les produits et suivre les stocks
 - Préparer et ordonner son poste de travail en fonction de la production à effectuer
 - Effectuer des coupes de gros avec os
 - Mettre en œuvre les techniques fondamentales de transformation des viandes
 - Mettre en œuvre les techniques de finition
- ✓ **Bloc de compétence n° 2 RNCP37535BC02 - Préparation à la commercialisation :**
 - Élaborer des préparations de viandes crues dans le respect des fiches techniques et des règles d'hygiène en vigueur
 - Gérer les produits en cours d'élaboration et finis
 - Valoriser les viandes et produits préparés
 - Identifier les viandes et produits préparés
 - Appliquer les règles de sécurité alimentaire
 - Nettoyer et désinfecter l'environnement de travail
 - Contrôler l'hygiène et la sécurité de l'environnement de travail et du matériel

- ✓ **Enseignements généraux** ci-dessous (obligatoires) si le/la stagiaire n'est pas titulaire d'un CAP ou BEP minimum ou titre professionnel de niveau IV sinon il/elle est dispensé(e) :

- ✓ **Bloc de compétence n°1 RNCP - Français, Histoire-Géographie et Enseignement Moral et Civique – UG1**
 - **Français :**
 - Communiquer : écouter, dialoguer et s'exprimer
 - Reformuler, à l'écrit ou à l'oral, un message lu ou entendu
 - Évaluer sa production orale ou écrite en vue de l'améliorer
 - Lire, comprendre et présenter des textes documentaires ou fictionnels, des œuvres littéraires et artistiques
 - Rendre compte, à l'oral ou à l'écrit, d'une expérience en lien avec le métier
 - **Histoire/Géographie et Enseignement Moral et Civique :**
 - Maîtriser et utiliser des repères chronologiques et spatiaux : mémoriser et s'appropriier les notions, se repérer, contextualiser
 - S'appropriier les démarches historiques et géographiques : exploiter les outils spécifiques aux disciplines, mener et construire une démarche historique ou géographique et la justifier, collaborer et échanger en histoire-géographie
 - Construire et exprimer une argumentation cohérente et étayée en s'appuyant sur les repères et les notions du programme
 - Mettre à distance ses opinions personnelles pour construire son jugement
 - Mobiliser ses connaissances pour penser et s'engager dans le monde en s'appropriant les principes et les valeurs de la République

- ✓ **Bloc de compétence n° 2 RNCP - Mathématiques-Sciences physiques et chimiques – UG2**
 - Rechercher, extraire et organiser l'information
 - Proposer, choisir, exécuter une méthode de résolution ou un protocole opératoire en respectant les règles de sécurité
 - Expérimenter, utiliser une simulation
 - Critiquer un résultat, argumenter : contrôler la vraisemblance d'une hypothèse, mener un raisonnement logique et établir une conclusion
 - Rendre compte d'une démarche, d'un résultat, à l'oral ou à l'écrit en utilisant des outils et un langage approprié

- ✓ **Bloc de compétence n° 3 RNCP - Éducation physique et sportive (EPS) – UG3 (facultatif)**
 - Développer sa motricité
 - S'organiser pour apprendre et s'entraîner
 - Exercer sa responsabilité dans un engagement personnel et solidaire : connaître les règles, les appliquer et les faire respecter
 - Construire durablement sa santé
 - Accéder au patrimoine culturel sportif et artistique

- ✓ **Bloc de compétence n° 4 RNCP - Prévention-santé-environnement UG4**
 - Appliquer une méthode d'analyse d'une situation de la vie professionnelle ou quotidienne et d'une documentation
 - Mettre en relation un phénomène physiologique, un enjeu environnemental, une disposition réglementaire, avec une mesure de prévention
 - Proposer une solution pour résoudre un problème lié à la santé, l'environnement ou la consommation et argumenter un choix
 - Communiquer à l'écrit et à l'oral avec une syntaxe claire et un vocabulaire technique adapté
 - Agir face à une situation d'urgence

- ✓ **Bloc de compétence n° 5 RNCP - UF langue vivante – UG5 (facultatif)**
 - L'épreuve de langue vivante étrangère a pour objectif de vérifier, au niveau A2 (utilisateur élémentaire de niveau intermédiaire) du CECRL (art. D.312-16 du CE), les compétences du candidat à :
 - Comprendre la langue orale
 - Comprendre un document écrit
 - S'exprimer à l'écrit
 - S'exprimer à l'oral en continu
 - Interagir à l'oral dans des situations de la vie quotidienne, sociale et professionnelle.

Programme de la formation (minimum 406h)

La formation se compose de 7 modules (blocs de compétences) complétés par l'alternance en entreprise. 58 jours en formation complétés par des jours de FEST (Formation en situation de travail).

Jours 1 à 46 : (de formation) :

Jour 1 matin : Accueil et intégration, présentation des objectifs de formation, connaissance de l'environnement professionnel, de l'examen, du référentiel des activités professionnelles. (4h)

- Jour 1 après-midi. La relation client : Merchandising & Marketing (3h)
- Jour 2. L'environnement de travail : le métier de vendeur/se de produits boucherie (7h)
- Jour 3. Circuit de la viande et famille : connaissance produits/informations et conseils (7h)
- Jour 4. Qualité et mode de cuisson : connaissance produits/informations et conseils (7h)
- Jour 5. Hygiène et micro-organisme : hygiène et sécurité (7h).
- Jour 6. Environnement de travail : réception des marchandises/tenues des réserves (7h).
- Jour 7. Découverte et identification : le porc & l'agneau (7h).
- Jours 8/9. Découverte et identification : le bœuf & le veau - la volaille et le gibier (14h).
- Jour 10. Visuel et Qualité : montage de l'étal boucherie – rayon traditionnel (7h).
- Jours 11 à 45. Gestes techniques et professionnels : préparation et conditionnement des viandes (238h).
- Jours 46. Gestes techniques et professionnels : préparation des produits volaillers (7h).
- Modules Excell/Word/Powerpoint.
- Mise en situations d'évaluation types. (21h)
- FEST : avec livret de suivi des acquis de compétences en situation de travail. (49h)
- Révision/préparation à l'examen (14h)

Profil des candidat(e)s

Pour qui :

- Demandeurs d'emploi
- Salarié(e)s
- Apprenti(e)s

 Code CPF :

 Fiche RNCP : 37535

Prérequis obligatoires :

- Pas de pré requis.

Prérequis souhaités :

- Niveau scolaire 3^{ème}.

Code(s) ROME :

- D1101 - Boucherie



Débouchés et suite de parcours

Les types d'emplois accessibles sont les suivants :

- Boucher.e préparateur.trice qualifié.e
- Ouvrier.e professionnel.le qualifié.e boucher.e
- Ouvrier.e professionnel.e de fabrication

Poursuite de parcours :

- BP Boucher.e (équivalent Bac)
- BP Charcutier traiteur

Passerelles : (correspondances partielles)

Se référer à la Fiche RNCP sur le site de France Compétences :
<https://www.francecompetences.fr/recherche/mcp/37535/>

Tarif et Prise en charge

Tarif pour le.la candidat.e : 100% pris en charge

Tarif pour l'organisme financeur : entre 4356€ et 7006€ (montant minimum pour un contrat d'apprentissage fixé sur la base du référentiel France compétence au 14/10/23, 0% reste à charge pour l'entreprise).

Plusieurs dispositifs existent pour faire financer une formation, ils dépendent de la situation du.de la candidat.e et de l'entreprise. Si vous souhaitez des informations plus détaillées sur les financements et les prises en charge, veuillez consulter notre annexe.

➔ *Devis sur demande auprès de nos agences*

Contacts :

📍 Site de Lyon : contact@opusformation.eu – 04 72 60 79 11 – 93 rue Bugeaud, 69006 LYON

📍 Site de Paris : contact-paris@opusformation.eu - 01 43 64 68 45 - 1 rue des Montiboefs, 75020 PARIS

Modalités d'accès et de délai

⇒ **Modalités :**

Recrutement toute l'année (Dossier, Tests et/ou entretien en amont de la formation).

Délais d'accès à la formation : sur demande (2 à 3 semaines) *

⇒ **Accessibilité :**

Formation ouverte aux personnes en situation de handicap, pour plus d'informations et d'accompagnement veuillez-vous rapprocher de nos assistant(e)s référent(e)s présent(e)s sur chaque site.





⇒ **Rythme, durée et horaires de la formation :**

Rythme contrat en alternance : 1 jour en CFA / 4 jours en entreprise.

Horaires de la formation : de 9h à 12h30 et de 13h30 à 17h.

Durée : à partir 406h au CFA pour un contrat de 12 mois.

**Délais et Durées indicatifs et ajustables en fonction des besoins et des personnes.*

 Modalités de validation	 Moyens pédagogiques et techniques	 Modalités d'évaluation
<ul style="list-style-type: none"> • CAP (certificat d'aptitude professionnelle) : diplôme professionnel national délivré par le Ministère de l'Education nationale et de la Jeunesse. 	<ul style="list-style-type: none"> • Alternance entre présentiel, formation à distance et périodes en entreprise. • Accueil des stagiaires dans une salle dédiée à la formation. • Documents supports de formation projetés. • Exposés théoriques. • Etude de cas concrets. • Quiz en salle. • Mise à disposition en ligne de documents supports à la suite de la formation. • Questions orales ou écrites (QCM). • Mises en situation/jeux de rôles. • Classes virtuelles. • 1 Mallette à couteaux et un uniforme avec gants sont fournis. 	<ul style="list-style-type: none"> • Epreuves écrites, orales et pratiques. • Les résultats des évaluations passées en cours de formation pour les candidats(e)s issu(e)s d'un parcours de formation. • Livret de suivi des compétences évaluées en FEST. • Grille d'évaluation des acquis tout au long de la formation.
 Modalités de l'examen* Unités professionnelles <ul style="list-style-type: none"> • EP 1 – Approvisionnement, organisation et transformation des viandes (4h30 dont 0h30 épreuve écrite et pratique) • EP 2 – Préparation à la commercialisation (2h00 dont 10min d'oral) • EG 1 – Français et histoire-géographie -enseignement moral et civique (2h25 épreuve écrite et orale) • EG 2 – Mathématiques et physique- chimie (1h30 écrit) • EG 4 – Prévention-santé-environnement (1h00 écrit) 	<p style="text-align: center;">Equipe pédagogique</p> <p>Une équipe de professionnel(le)s expérimenté(e)s dans le métier de votre formation pour vous accompagner dans votre projet.</p>	

***Modalités détaillées de l'examen ci-dessous :**

ANNEXE IV-b

RÈGLEMENT D'EXAMEN

Spécialité « boucher » du certificat d'aptitude professionnel			Scolaire (établissement public et privé sous contrat) Apprentissage (CFA habilité ou CFA porté par un EPLE, GRETA ou GIP- FCIP assurant toute la for- mation théorique)		Formation profession- nelle continue (établissement public au CCF intégral)		Scolaire (établissement privé hors contrat) Apprentissage (CFA non habilité) Formation professionnelle continue (établissement non habilité CCF) Individuel Enseignement à distance	
Epreuves	Unité	Coef.	Mode	Durée	Mode	Mode	Durée	
UNITÉS PROFESSIONNELLES								
EP 1 – Approvisionnement, organisa- tion et transformation des viandes	UP 1	11 (1)	Ponctuel Écrit et pratique	4 h 30 dont 30 min d'écrit	CCF (2)	Ponctuel Écrit et pra- tique	4 h 30 dont 30 min d'écrit	
EP 2 – Préparation à la commercialisa- tion	UP 2	7	CCF		CCF	Ponctuel Pratique et oral	2 h 00 dont 10 min d'oral	
UNITÉS D'ENSEIGNEMENT GÉNÉRAL								
EG 1 – Français et histoire-géographie -enseignement moral et civique	UG 1	3	CCF		CCF	Ponctuel écrit et oral	2 h 25 (2 h+10 min) + 15 min (3)	
EG 2 – Mathématiques et physique- chimie	UG 2	2	CCF		CCF	Ponctuel écrit	1 h 30	
EG 3 – Education physique et sportive	UG 3	1	CCF		CCF	Ponctuel		
EG 4 – Prévention-santé-environne- ment	UG 4	1	CCF		CCF	Ponctuel écrit	1 h 00	
EG 5 – Langue vivante étrangère	UG 5	1	CCF		CCF	Ponctuel écrit et oral	1 h 06 (4)	
UNITÉS FACULTATIVES (5)								
EF 1 – Arts appliqués et cultures artistiques	UF 1	1	Ponctuel Écrit	1 h 30	Ponctuel Écrit	1 h 30	Ponctuel Écrit	1 h 30
EF 2 – Mobilité (6)	UF 2	1	Pratique Oral	10 min	Pratique Oral	10 min	X	

(1) Dont coefficient 1 pour l'évaluation du chef d'œuvre, uniquement pour les scolaires et les apprentis. L'évaluation s'effectue conformément à l'arrêté du 28 novembre 2019 définissant les modalités d'évaluation du chef d'œuvre prévue à l'examen du CAP par l'article D. 337-3-1 du code de l'éducation.

(2) Contrôle en cours de formation.

(3) Dont 5 min de préparation pour oral histoire-géographie-enseignement moral et civique.

(4) Dont 6 min d'oral individuel.

(5) 0, 1 ou 2 épreuve(s) facultative(s) au choix du candidat. Seuls les points excédant 10 sont pris en compte pour le calcul de la moyenne générale en vue de l'obtention du diplôme.

(6) Peuvent présenter l'unité facultative mobilité les candidats scolaires dans un établissement public ou privé sous contrat, apprentis dans un centre de formation d'apprentis ou une section d'apprentissage habilités, stagiaires de la formation professionnelle continue dans un établissement public.