

Financement

Formation professionnelle continue
Non conventionnée / sans dispositif

Organisme responsable et contact

EIMCL 13 VENTS
Accueil
05.55.20.75.20

Accès à la formation

Publics visés :

Demandeur d'emploi
Jeune de moins de 26 ans
Personne handicapée
Actif(ve) non salarié(e)
Elève sous statut scolaire

Sélection :

Dossier
Inscription directe ou par un conseiller
en insertion professionnelle

Niveau d'entrée requis :

Niveau Préqualification (Niveau 2
européen)

Conditions d'accès :

* Avoir entre 16 et 29 ans révolus

Prérequis pédagogiques :

base socle commun

Contrat de professionnalisation possible ?

Oui

Objectif de la formation

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.

Contenu et modalités d'organisation

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 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 RNCP37535BC03 - Français et histoire-géographie-enseignement moral et civique 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-enseignement moral et civique Maîtriser et utiliser des repères chronologiques et spatiaux : mémoriser et s'approprier les notions, se repérer, contextualiser S'approprier 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 RNCP37535BC04 - Mathématiques et physique-chimie Rechercher, extraire et organiser l'information

...

Durées de la formation *800h en cours du jour

Parcours de formation personnalisable ? Oui Type de parcours Mixte

Validation(s) Visée(s)

CAP boucher - Niveau 3 : CAP, BEP (Niveau 3 européen)

MON COMPTE FORMATION Éligible au CPF

Et après ?

Suite de parcours

Ce CAP est conçu pour permettre une insertion directe dans la vie active. Néanmoins, la poursuite d'études est possible pour compléter sa formation en préparant un Certificat de Spécialisation(CS) ou un brevet professionnel (BP). Pour acquérir un niveau plus élevé, à condition d'avoir un bon niveau scolaire, il est également possible de poursuivre en bac pro.

Calendrier des sessions

Numéro Carif	Dates de formation	Ville	Organisme de formation	Type d'entrée	CPF	Modalités
00259897	du 03/01/2022 au 28/06/2024	(19)	EIMCL 13 VENTS		  	
00340592	du 02/01/2023 au 16/07/2025	(19)	EIMCL 13 VENTS		 	
00340593	du 02/01/2023 au 16/07/2025	(19)	EIMCL 13 VENTS		Non éligible	
00345711	du 02/08/2023 au 16/07/2025	(19)	EIMCL 13 VENTS		Non éligible	
00374450	du 15/07/2024 au 15/07/2026	(19)	EIMCL 13 VENTS		Non éligible	

00374449	du 15/07/2024 au 15/07/2026	(19)	EIMCL 13 VENTS	MON COMPTE FORMATION	FPC
00438225	du 01/09/2024 au 15/07/2026	(19)	EIMCL 13 VENTS	Non éligible	Contrat app
00533305	du 11/07/2025 au 09/07/2027	(19)	EIMCL 13 VENTS	Non éligible	Contrat app
00533307	du 11/07/2025 au 09/07/2027	(19)	EIMCL 13 VENTS	Non éligible	Contrat pro
00533309	du 11/07/2025 au 09/07/2027	(19)	EIMCL 13 VENTS	MON COMPTE FORMATION	FPC