

CAP BOUCHER

Diplôme préparé à Belfort
au CFA Municipal Jackie DROUET



Nos équipes :

Le CFA Municipal Jackie DROUET est un établissement à taille humaine. L'ensemble des équipes pédagogiques et administratives sont mobilisées afin de vous accompagner non seulement pour votre réussite à l'examen mais surtout vers la concrétisation de votre projet professionnel et personnel.

Nos enseignants de matières générales sont titulaires de diplômes universitaires.

Nos enseignants de pratique ont une grande expérience professionnelle dans leur domaine de compétences.

Tous sont formés aux exigences des référentiels de l'éducation nationale et à la pédagogie de l'alternance. Passionnés, ils déploient des trésors d'inventivité et de patience pour redonner confiance aux apprenants et leur communiquer l'envie d'apprendre. En perpétuelle recherche d'innovation et d'initiatives, ils ont à cœur de transmettre leur savoir grâce à un engagement au quotidien.

Ils sont également régulièrement formés. Afin de faire vivre leur passion à nos apprenants, les enseignants de pratique leur proposent régulièrement de participer et de les accompagner à des concours.

Des apprenants du CFA ont d'ailleurs été primés à plusieurs reprises.

Méthodes d'enseignement :

Toutes nos formations sont sous licence Education Nationale sauf le Brevet Technique des Métiers qui est sous licence Chambre des Métiers. Le CFA est centre d'examen pour le Rectorat. Les enseignements se font en présentiel.

Les enseignements à distance peuvent être proposés. Le CFA se réserve le droit d'adapter les modalités de formation Campus en ligne.

Les enseignements généraux, technologiques et professionnels se déroulent sous forme de cours en salle, de travaux pratiques et de travaux en ateliers pédagogiques. Ils sont fondés sur la maîtrise des techniques professionnels.

Les cours d'enseignements généraux sont en relation avec les activités professionnelles.

Directeur adjoint, Responsable Pédagogique, Référent Handicap et Mobilité :

M. Ahmed DJIOUA - 2 rue René Cassin à Belfort - 03 70 04 80 80 - cfa@mairie-belfort.fr

Accessibilités aux personnes en situation de handicap :

Le CFA JACKIE DROUET s'inscrit dans une politique d'égalité des chances afin de permettre à tous les apprenants d'accéder à ses formations et de développer leur potentiel. Tous les apprenants en situation de handicap temporaire ou permanent, ou qui souffrent d'un trouble de santé invalidant sont accompagnés tout au long de leur formation.

Le CFA JACKIE DROUET s'engage ainsi, pour tout apprenti présentant une situation de handicap à :

- Prendre en compte ses besoins,
- Etudier des aménagements spécifiques pour son accompagnement tout au long de sa formation,
- Faire le lien entre les différents services de l'école,
- L'accompagner dans ses démarches.

Pour toute question ou demande vous pouvez vous adresser au Référent Handicap du CFA :

M. Ahmed DJIOUA : 03 70 04 80 80 - cfa@mairie-belfort.fr

Livret d'accueil des apprenants en situation de handicap :

<http://cfa.mairie-belfort.com/index.php/informations/livret-handicap>

Registre d'accessibilité :

<http://cfa.mairie-belfort.com/index.php/informations/registre-d-accessibilite>

Mobilité Nationale et Internationale : La Mobilité Nationale et Internationale pour :

- Découvrir de nouvelles approches et méthodes pédagogiques
- Echanger entre pairs sur ses pratiques en France ou à l'étranger
- Développer l'attractivité des formations et les faire évoluer

Pour plus de renseignements vous pouvez vous adresser au Référent Mobilité du CFA :

M. Ahmed DJIOUA : 03 70 04 80 80 - cfa@mairie-belfort.fr

Rythme :

La formation proposée est une formation en apprentissage. Le rythme d'alternance est généralement d'1 semaine de cours théoriques et pratiques au CFA et 3 semaines en entreprise.

Modalités d'accès :

Accès définitif en formation après signature du contrat d'apprentissage avec l'entreprise, validation par le CFA des missions confiées par l'entreprise et sous réserve de validation de la convention avec l'OPCO (organisme financeur).

Attention :

- Si vous avez moins de 16 ans vous pouvez signer un contrat d'apprentissage si vous avez terminé votre cycle 4 (3^{ème} collège)
- Si vous avez moins de 15 ans (cycle 4 terminé) vous devez prendre rendez-vous avec le Responsable Pédagogique, M. Ahmed DJIOUA : 03 70 04 80 80 - cfa@mairie-belfort.fr afin de signer une convention sous statut scolaire.

Pour plus d'informations sur le processus d'inscription au CFA vous pouvez cliquer sur le lien suivant :

<http://cfa.mairie-belfort.com/index.php/devenir-apprenti>

Délais d'accès : Les rentrées :

Accès selon le planning des formations du CFA : Les rentrées ont lieu chaque année en :

- Septembre pour les 2^{èmes} années
- Octobre pour les 1^{ères} années.

Rémunération en apprentissage :

La rémunération varie en fonction de l'âge et de la progression dans le cycle du diplôme selon la réglementation en vigueur.

Pour plus d'informations vous pouvez cliquer sur le lien suivant :

<http://cfa.mairie-belfort.com/index.php/devenir-apprenti>

Simulateur de calcul de rémunération des alternants : [Simulateur](#)

Conditions tarifaires :

Dans le cadre de l'alternance et du contrat d'apprentissage, la formation peut être financée toute ou partie par un organisme financeur (OPCO).

- Pour un contrat d'apprentissage, l'apprenti n'a pas de reste à charge.
- Pour un contrat de professionnalisation, le taux horaire moyen est de 15 €.

Pour information, les coûts de formation sont compris entre 4282€ et 8739 € par an selon la convention collective de l'employeur.

Le diplôme :

Le certificat d'aptitude professionnel Boucher est un diplôme national, de l'Education Nationale de niveau 3.

Certificateur : Education nationale

Date d'enregistrement de la certification : 24/04/2023

Durée de la formation :

800 h d'enseignement en 2 ans

Numéro de la Fiche du Répertoire National des Certifications Professionnelles :

RNCP37535 – Date d'échéance au 31/08/2028

<https://www.francecompetences.fr/recherche/rncp/37535/>

Conditions d'admission :

De 16 ans à 29 ans révolus, ou bien, avoir moins de 16 ans (cf. Modalités d'accès).

Pas de limite d'âge pour les personnes en situation handicap (titulaire d'une RQTH).

Les candidats doivent également trouver une entreprise pour leur alternance.

Individualisation du parcours, passerelles et équivalences :

Une dispense de certaines matières est possible en fonction de votre parcours.

Si vous êtes titulaire d'un diplôme supérieur au Brevet des collèges, vous pouvez demander un rendez-vous auprès du Directeur Adjoint qui individualisera votre parcours.

Les candidats ajournés peuvent conserver et reporter sur demande, sur chacune des sessions ultérieures, pour une durée de cinq ans à compter de leur date d'obtention, les notes obtenues au CAP s'ils se représentent à l'examen ou à une autre spécialité de ce diplôme pour les unités suivantes (sous réserve que les enseignements correspondants soient prévus au règlement d'examen de cette spécialité) :

- Français, histoire –géographie-enseignement moral et civique,
- Mathématiques-sciences,
- Education physique et sportive,
- Langue vivante
- Epreuve facultative.

Des passerelles ou des équivalences peuvent être prises en compte en fonction du diplôme préparé.

Pour plus de détail vous pouvez contacter le Responsable Pédagogique :

M. Ahmed DJIOUA : 03 70 04 80 80 - cfa@mairie-belfort.fr

Objectifs de la formation :

Le titulaire du CAP Boucher 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.

Les activités visées sont l'approvisionnement, l'organisation et la transformation des viandes ainsi que la préparation à la commercialisation.

Référentiel de la formation : <https://www.legifrance.gouv.fr/jorf/id/JORFTEXT000047342362>

Présentation succincte du métier :

Le titulaire du CAP Boucher assure la réception, le stockage des produits livrés, la transformation des morceaux issus de la découpe des carcasses et des différentes coupes des espèces (bovins, ovins, porcins, caprins, équins, volailles, gibiers) et du traitement des produits tripiers dans le respect des règles de qualité, d'hygiène et de sécurité conformément aux exigences réglementaires de traçabilité. Il peut être amené à mettre en valeur les produits, à renseigner et conseiller la clientèle, à participer à l'acte de vente.

Matières enseignées

En complément de la formation en milieu professionnel, la formation au CFA se compose :

- D'enseignements généraux : français, mathématiques-sciences, histoire-géographie éducation morale et civique, langue vivante, éducation physique et sportive, prévention-santé- environnement
- D'enseignements technologiques et professionnels. Ils sont fondés sur la maîtrise des techniques professionnelles.

Validations de blocs de compétences, passerelle et équivalence

La loi n° 2014-288 du 5 mars 2014 a permis l'acquisition de blocs de compétences correspondant à des parties de certifications inscrites au répertoire national des certifications professionnelles. Cela signifie que les blocs de compétences acquis lors du suivi d'un enseignement pendant 5 ans et peuvent être complétés ultérieurement en vue de l'obtention d'un diplôme.

Bloc de compétences de la formation :

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 ; 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 appropriés

RNCP37535BC05 - Éducation physique et sportive : 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

RNCP37535BC06 - Prévention-santé-environnement : 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

RNCP37535BC07 - Langue vivante étrangère : 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

RNCP37535BC08 - Arts appliqués et cultures artistiques (Bloc facultatif) : Respecter les consignes et mettre en œuvre un cahier des charges simple relatif à une démarche de création design ; Établir des propositions cohérentes d'expérimentation et de réalisation en réponse à un problème posé ; Réinvestir des notions repérées dans des références relatives aux différents domaines du design et des cultures artistiques ; Opérer un choix raisonné parmi des propositions de création design ; Consolider une proposition ; Présenter graphiquement ou en volume une intention ; Rendre compte à l'oral et/ou à l'écrit une démarche partielle de conception design

RNCP37535BC09 - Mobilité (Bloc facultatif) : Comprendre et se faire comprendre dans un contexte professionnel étranger ; Caractériser le contexte professionnel étranger ; Réaliser partiellement une activité professionnelle, sous contrôle, dans un contexte professionnel étranger ; Comparer des activités professionnelles similaires, réalisées ou observées, à l'étranger et en France ; Se repérer dans un nouvel environnement ; Identifier des caractéristiques culturelles du contexte d'accueil

Modalités d'évaluation :

Contrôle en examen ponctuel.

Les épreuves et les coefficients sont détaillés dans le tableau ci-dessous

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 Ecrit et pratique	4 h 30 dont 30 min d'écrit	CCF (2)	Ponctuel Ecrit 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 Ecrit	1 h 30	Ponctuel Ecrit	1 h 30	Ponctuel Ecrit	1 h 30
EF 2 – Mobilité (6)	UF 2	1	Pratique Oral	10 min	Pratique Oral	10 min		

(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.

Débouchés professionnels :

Il est possible de s'insérer dans la vie professionnelle directement après cette formation

Sous la responsabilité d'un chef d'entreprise ou de rayon, dans le secteur artisanal, dans la grande distribution, chez un grossiste ou encore dans les collectivités, le titulaire du CAP Boucher occupera un emploi de boucher préparateur qualifié, d'ouvrier professionnel qualifié boucher ou encore d'ouvrier professionnel de fabrication.

Poursuite d'études :

Ci-dessous quelques exemples de poursuite d'étude :

Brevet professionnel Boucher

CAP Charcutier traiteur

MC vente conseil en boucherie

Cette liste n'est pas exhaustive