



ALIMENTATION

CAP BOUCHER

2 ans - 826 h

OBJECTIFS ET COMPÉTENCES VISÉES

- Réceptionner et stocker des viandes (bovins, ovins, porcins, caprins, équins, volailles et gibiers).
- Contrôler la traçabilité et la qualité de la viande et respecter les règles d'hygiène et de sécurité.
- Découper, désosser et séparer les viandes.
- Préparer (parage, épluchage, tranchage et ficelage) pour la vente en respectant les techniques de présentation, de décoration et d'étiquetage.
- Habiller les volailles et confectionner les produits tripiers.
- Participer au conseil et à la vente des produits.

CONTENU

- Pratique en boucherie
- Technologie en boucherie
- Sciences appliquées
- Gestion appliquée
- PSE (Prévention Santé Environnement)
- Français
- Histoire/Géographie
- Mathématiques
- Sciences physiques
- Anglais
- EPS

MATÉRIEL ET MODALITÉS PÉDAGOGIQUES

- Présentiel et distanciel
- Pédagogie active centrée sur l'apprenant
- Mise en situation pratique dans un laboratoire réfrigéré comprenant quai réception/expédition, atelier de découpe, zones de conditionnement et de vente
- Centre Ressources E2A (Espace d'Apprentissage Actif) pour accompagnement personnalisé et soutien
- Salles équipées d'un vidéoprojecteur, salles informatiques

ENSEIGNANTS

Une équipe pédagogique qualifiée détenant un diplôme égal ou supérieur dans le domaine professionnel à la formation dispensée et de niveau VI à VII dans le domaine général.

MODALITÉS D'ÉVALUATION

CCF (Contrôle en Cours de Formation) ou en épreuves terminales organisées par l'académie de Grenoble

Possibilité de valider par blocs de compétences sur un parcours personnalisé

Taux de réussite : 76,92 % en 2019 et 81,82 % en 2020

ACCESSIBILITÉ

Conditions d'accueil et d'accès des publics en situation de handicap :

l'EFMA est signataire de la Charte H+

Rampe d'accès, ascenseur, postes de travail adaptés.

Référent Handicap à votre disposition :

Corinne BART au 04 74 43 67 00



Dernière Mise A Jour le 27/05/2021

LES +

- Mises en situation professionnelle
- Accompagnement et parcours personnalisés
- Pédagogie de l'alternance

PUBLIC

- ⇒ Apprenti
- ⇒ Salarié
- ⇒ Chef d'entreprise
- ⇒ Demandeur d'emploi

PRÉREQUIS ET MODALITÉS D'ENTRÉE

- Avoir 16 ans ou avoir 15 ans en sortie de 3ème. Signature du contrat d'apprentissage jusqu'à 29 ans révolus. Pas de limite d'âge pour les personnes en situation de handicap. Trouver une entreprise d'accueil pour signer un contrat d'apprentissage ou un contrat de professionnalisation.

- Réalisation d'un positionnement à l'entrée en formation.

LIEU

EFMA - BOURGOIN-JALLIEU - ISÈRE (38)

HORAIRES

De 8h15 à 11h50 et de 13h15 à 16h45

TARIF

Prise en charge par les OPCO (apprentis, contrat de professionnalisation). Nous consulter pour les autres prises en charge (demandeur d'emploi, artisans,...)

DELAI D'ACCES

Rentrée principale en septembre avec possibilités d'entrées décalées

Minimum de 6 apprenants pour l'ouverture

CONTACT

10, rue Saint-Honoré - Champ-fleurii
CS 72029

38307 BOURGOIN-JALLIEU Cedex

Tél. 04 74 43 67 00 contact@efma.fr

Informations complémentaires sur le site
www.efma.fr

Sur Facebook et Instagram [efma.cmai](https://www.facebook.com/efma.cmai)