

OBJECTIFS ET COMPÉTENCES VISÉES

- Réaliser les techniques de vente et développement de la relation client
- Réaliser les techniques de transformation et de finition face au client
- Connaître les produits et la filière élevage et viandes
- Donner les conseils culinaires au client

CONTENU

Enseignement professionnel : retour d'expériences en entreprise, pratique et technologie, pratique et technique de vente, anglais professionnel

DURÉE ET RYTHME DE L'ALTERNANCE

- 413 heures sur un parcours complet de 1 an à raison d'une semaine de cours sur trois

MODALITÉS PÉDAGOGIQUES

- Présentiel avec supports en vidéoprojection, accès à des ordinateurs portables
- Possibilités de distanciel sur une plateforme à distance
- Accompagnement personnalisé dans un centre de ressources et de soutien
- Mise en situation pratique dans un laboratoire réfrigéré sur 200 m² comprenant quai réception / expédition, atelier de découpe, zones de conditionnement et de vente

MODALITÉS D'ÉVALUATION

- Évaluation en épreuves terminales et / ou en contrôles en cours de formation (CCF)
- Validation par blocs de compétences
- Taux de réussite : nouvelle formation

**LES** 

- Entraînement et accompagnement aux concours professionnels
- Stage à l'École Nationale Supérieure des Métiers de la Viande à Paris
- Accompagnement en A.P.P (Atelier Pédagogique Personnalisé)

PUBLIC

- De 16 à 29 ans
- Sans condition d'âge pour :
 - Travailleurs handicapés (RQTH)
 - Salariés en contrat de professionnalisation
 - Salariés en reconversion
 - Demandeurs d'emploi

PRÉREQUIS ET MODALITÉS D'ENTRÉE

- Être diplômé d'un CAP ou BP Boucher ou Charcutier-Traiteur ou diplômes figurant dans l'arrêté du 13 novembre 2023
- Signature d'un contrat d'apprentissage, de professionnalisation ou accord de financement

LIEU

EFMA - Bourgoin-Jallieu - Isère (38)

DATES / HORAIRES

De 8h15 à 12h20 et de 13h45 à 16h45

TARIF

Formation gratuite et rémunérée en contrat d'apprentissage ou de professionnalisation.

(Prise en charge par l'OPCO de l'entreprise)

Autres situations (demandeur d'emploi, artisans,...) : nous consulter

DÉLAI D'ACCÈS

Rentrée principale en septembre/octobre avec possibilités d'entrées décalées
Mini. 6 apprenants pour l'ouverture

ACCESSIBILITÉ

Rampe d'accès, ascenseur, postes de travail adaptés
L'EFMA est signataire de la Charte H+.

es référentes handicap sont à votre disposition au 04 76 70 86 68



MÉTIERS

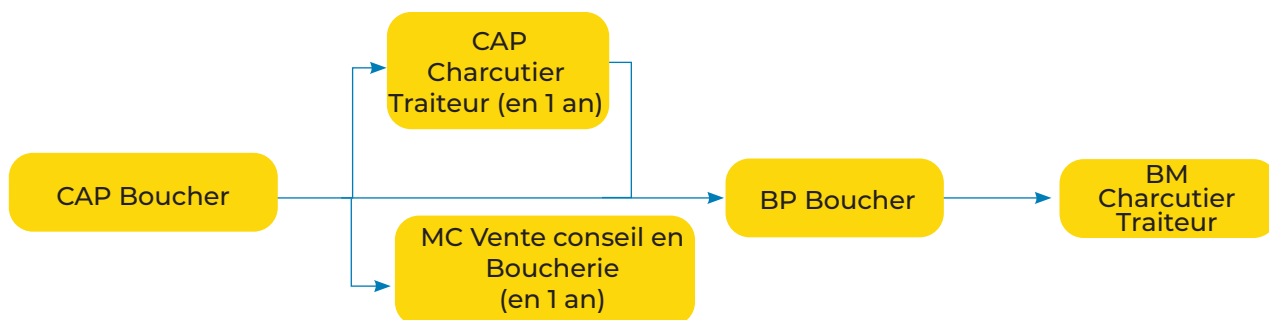
De l'approvisionnement à la vente au détail, le boucher est le spécialiste de la viande. Il choisit et achète les carcasses, les découpe puis les transforme en morceaux qu'il présente à sa clientèle.

Il maîtrise l'ensemble des techniques qui permettent de désosser, de dénervé et de dégraisser.

Il conseille la clientèle dans leur choix, les modes de préparation et de cuisson.

Après quelques années d'expérience et avec des compétences en gestion et comptabilités, il est possible de créer ou reprendre une entreprise. La profession offre actuellement un grand nombre d'opportunités.

POURSUITE D'ÉTUDE DANS LA FILIÈRE



DÉBOUCHÉS PROFESSIONNELS

- Accès direct à l'emploi en boucherie comme boucher préparateur qualifié, ouvrier professionnel qualifié ou de fabrication.
- Le titulaire du CAP Boucher peut être employé dans une boucherie artisanale, au rayon d'une grande surface ou en atelier de préparation.

POUR EN SAVOIR PLUS

- Des offres de formation en alternance, les taux d'insertion, de poursuite d'étude par formation sont accessibles sur inserjeunes.education.gouv.fr/diffusion/accueil.
- Le calendrier d'alternance et le profil des intervenants seront fournis après inscription définitive.
- Visite virtuelle, solution d'hébergement et de restauration : + d'infos sur efma.fr

POUR CANDIDATER

- Vous pouvez candidater en vous connectant sur cma-isere.fr/univers-efma • Rubrique "s'inscrire à l'efma"
- Consultez "actus événements" pour connaître les dates des portes ouvertes

