

MÉTIERS DE BOUCHE

CAP BOUCHER (en 2 ans ou en 1 an)

"J'aime travailler la matière et je suis très rigoureux..."

CONTACT

contact.sca-jeune@grenoble.cci.fr
04 76 28 26 98

PUBLIC

Il faut être âgé de 15 à 29 ans au début du contrat d'apprentissage.

Parcours en 1 an pour les titulaires d'un diplôme au moins équivalent au CAP (voir au dos).

PREREQUIS

Pour un accès en apprentissage

Les jeunes de 15 ans peuvent signer un contrat d'apprentissage s'ils ont accompli la scolarité du collège, jusqu'en fin de 3e.

Les jeunes ayant 15 ans avant le terme de l'année civile, peuvent être inscrits, sous statut de stagiaire pour débiter la formation en septembre.

Aucune limite d'âge si l'apprenti est reconnu travailleur handicapé.

Pour un accès en formation continue

Parcours en 1 an pour les titulaires d'un diplôme au moins équivalent au CAP.

DUREE ET MODALITE DE LA FORMATION

Formation de 800 heures sur 2 ans maximum.

Alternance : 1 semaine sur 3 en centre de formation.

Classe de 12 à 15 alternants en moyenne.

MOYENS ET METHODES PEDAGOGIQUES

Atelier de découpe de viande équipé.
Centre de ressources, salles informatiques, intervention de fournisseurs-partenaires, participation à des concours internes ou externes.

Le 1er équipement professionnel est fourni au démarrage de la formation.

Les EPI doivent être fournis par l'employeur pour les apprentis. Les stagiaires de la formation continue doivent se procurer leurs propres EPI.

NATURE DU DIPLOME

Examen de l'Éducation nationale de niveau 3, en fin de 2e année RNCP 37535.

Nom du certificateur : : Ministère de l'Éducation et de la Jeunesse

Date de début certification : 25/04/2023

MODALITÉ D'ÉVALUATION

Validation en CFA et en entreprise des compétences professionnelles dans le cadre du contrôle en cours de formation.

OBJECTIFS OPERATIONNELS

Organiser :

- Identifier les produits bruts et les morceaux
- Reconnaître les classifications et les estampilles
- Choisir les techniques et les outils appropriés
- Prévoir l'application des règles d'hygiène et de sécurité

Réaliser :

- Pratiquer toutes les opérations de transformation des viandes de l'état brut aux produits élaborés
- Recueillir périodiquement les informations données par les instruments de contrôle et prendre les mesures adaptées
- Utiliser les instruments de pesage
- Rechercher les éléments et effectuer les calculs de rendement

Apprécier :

- Vérifier le fonctionnement des installations frigorifiques
- Contrôler la fraîcheur du produit
- Contrôler les poids
- Inventorier les produits, les outils et le matériel
- Veiller à l'entretien des outils et du matériel

MATIERES ENSEIGNEES

Enseignement professionnel :

- Pratique professionnelle
- Technologie professionnelle
- Sciences appliquées
- Education civique, juridique et sociale
- Communication
- Prévention, santé et environnement

Enseignement général :

- Français / histoire-géographie
- Mathématiques
- Education physique et sportive

Et après : POURSUITE DE FORMATION ET DEBOUCHES

Poursuite d'étude :

CAP Charcutier traiteur, BP Boucher
CS Vente conseil en boucherie

Le/la titulaire du CAP Boucher peut exercer dans les secteurs suivants :

- magasin artisanal de boucherie
- boucherie charcuterie traiteur
- boucherie triperie volailles
- boucherie hippophagique
- rayons boucherie des grandes et moyennes surfaces
- ateliers de transformation (grossistes)
- l'agroalimentaire (industries de la viande)
- cuisines centrales

CANDIDATURE ET DELAI D'ACCES

Vous pouvez candidater à partir du mois de janvier jusqu'au 30 novembre en vous connectant sur notre site : www.imt-grenoble.fr onglet CANDIDATER.

Ce qui vous permet de bénéficier d'offres de contrats de nos entreprises partenaires.

Le démarrage de la formation se fera sur le 1^{er} trimestre de l'année scolaire.
Inscription sous réserve de places disponibles à la signature d'un contrat avec un employeur.
Le calendrier sera fourni après inscription définitive.
Le Service Conseil Alternance de l'IMT accompagne les jeunes et les entreprises dans la signature d'un contrat d'apprentissage.

HÉBERGEMENT

OUVERT DU LUNDI AU VENDREDI.

Une superficie d'environ 3 500 m² :

- 2 niveaux sont réservés à la colocation, soit 4 appartements de 4 personnes avec kitchenette et coin repas,
- les 6 autres niveaux sont répartis en chambres simples, doubles ou multiples, avec des pièces d'eau et coin bureau,
- des chambres individuelles sont également prévues pour personne à mobilité réduite.

- Un accès Wifi gratuit.
- Un espace détente /salon télévision à chaque étage.
- Un accueil bagagerie au rez-de-chaussée.

PARCOURS EN 1 AN

Formation de 400 heures sur 1 an dédiées à l'enseignement professionnel uniquement.
Alternance : 1 semaine sur 3 en centre de formation.

RESTAURATION

La restauration comprend :

- 1 self,
- 1 cafétéria,
- 1 espace bar pour les petits déjeuners et cafés.

Ouverture également pour les internes en soirée.

COUT DE LA FORMATION

Formation gratuite et rémunérée sous contrat d'apprentissage ou contrat de professionnalisation.
Prise en charge par l'OPCO de l'entreprise.

HANDICAP / ACCESSIBILITÉ

Toutes nos formations sont accessibles aux personnes en situation de handicap.

Des chambres individuelles à l'hébergement sont prévues pour personne à mobilité réduite.

Pour plus d'informations merci de consulter notre site, rubrique formation et handicap.



FORMATION CONTINUE

Contrat de professionnalisation possible.
Salarié (CPF de transition), demandeur d'emploi et financement propre (CPF)...
Nous contacter pour un devis
contact.sca@grenoble.cci.fr

LES TAUX ET RATIOS

Les taux et les ratios de la formation sont disponibles sur site de l'IMT- Rubrique Taux et Ratios.

