



CAP BOUCHER

Public concerné

- Demandeurs d'emploi, salarié, chef d'entreprise...

Prérequis

- Aucun prérequis

Modalités particulières

- Candidat demandeur d'emploi : 2 stages d'une semaine sont demandés dans 2 entreprises différentes pour valider le projet (convention Période de Mise en Situation en Milieu Professionnel).
- Candidat non diplômé : test de français et mathématiques

Nombre de participants

- 5 à 10 stagiaires

Durée - Horaires

- 9 mois
- Du lundi au samedi
- Horaires variables (de 8h à 21h30)

Tarifs

- Devis sur demande
- Eligible au CPF RNCP N° 6993

Dates et lieu de formation

- Du 12/09/2022 au 02/06/2023
- Formation proposée à Orléans

Objectif général

O Se former au métier de boucher

Objectifs pédagogiques

- O Maîtriser l'ensemble des techniques pour désosser, dénervier, dégraisser et préparer des plats élaborés
- O Conseiller la clientèle sur les choix des morceaux et la façon de les cuisiner
- O Gérer les matières premières et leur conservation

Programme

14 à 16 semaines de stage en entreprise (490h à 560h)
21 semaines de cours en centre de formation

Progression pédagogique mise en application selon le référentiel du CAP
Pôle 1 – Approvisionnement, organisation et environnement professionnel

Pôle 2 – Transformation des produits

Pôle 3 – Préparation à la vente, commercialisation

Matières dispensées :

Domaine professionnel :

- Travaux pratiques (20h)
- CEEEJS (2h)
- Technologie (5h)
- Sciences appliquées (2h)
- Prévention sante environnement (PSE) (2h)

Domaine général * :

- Français (2h)
- Histoire/géographie (2h)
- Mathématiques (3h)
- Sciences physiques (3h)

• Module de préparation à la création d'une entreprise (35H)

Appréhender les bases de la gestion économique et financière.
Mettre en place une stratégie de développement commercial.
Appréhender l'environnement juridique, social et fiscal de la TPE.

Parcours de formation individualisé

Le nombre d'heures de formation à suivre est individualisé.

*Une personne diplômée** peut être dispensée partiellement ou totalement du domaine général.

**reconnaissance des diplômes issus des états membres de l'union européenne, de l'espace européen ou de l'association européenne de libre-échange permettant la dispense des domaines généraux.

Parcours optionnel

Remise à niveau français et mathématiques (35H A 70H)



Plan d'action individualisé (PAI) : atelier CV, bureautique, numérique, réseaux sociaux (35H)

Accompagnement renforcé : développer l'autonomie, réguler le parcours (35H)

Evaluation et développement des compétences transversales (35H)

Formateurs

○ **Florent FAIVRE**, formateur de travaux pratiques et technologie, diplômé du CAP boucher et du CAP charcutier

○ **Sylvain CHALLAN BELVAL**, formateur de sciences appliquées, professeur au CFA CMA Loiret, diplômé du doctorat en microbiologie

○ **Nicole BIAGGI**, formatrice de CEEJJS (connaissance de l'entreprise et de son environnement juridique et social) professeure au CFA CMA Loiret

○ **Nadia ALIBERT** : formatrice de français et d'histoire géographie, professeure au CFA CMA Loiret ; titulaire d'une Licence en Lettre moderne.

○ **Emilie GRILLERE** : formatrice de PSE, diplômée d'une licence de sociologie, et dispose d'un agrément de l'éducation nationale à enseigner en français/histoire-géographie.

○ **Mohamad ALAJAMI** : formateur en mathématiques et sciences physiques, professeur au CFA CMA Loiret, titulaire d'un Master II mécanique, physique de capteur et instrumentation.

Méthodes et moyens pédagogiques

○ Pédagogie active et ludique : formation pratique qui alterne des études de cas réels, des simulations et des entraînements aux méthodes de motivation - certains exercices peuvent être filmés - identification pour chaque participant des points forts et des axes de travail - un apport méthodologique est apporté afin que le participant dispose de référentiels directement applicables

Documents remis

○ Un support de cours sur les outils et les méthodes est remis à chaque participant.

Indicateur de performance

○ Les retours sur enquête de satisfaction stagiaires : taux de satisfaction stagiaires (année 2021) : 98,7 %

○ Taux de réussite à l'examen (année 2021) : 100%

Dispositif d'informations et de positionnement des stagiaires

○ En amont de la formation, **entretien de positionnement** est réalisé pour évaluer le besoin du stagiaire et l'orientation vers l'action de formation adaptée à son besoin.

○ A l'occasion des échanges, **un questionnaire** est complété et permet au conseiller d'identifier le parcours passé et les attentes du stagiaire afin de personnaliser et individualiser la formation. Une synthèse est ensuite remise au formateur, avant l'entrée en stage.

○ A l'issue de l'entretien, le **programme détaillé** de la formation est remis au candidat.

Toute information demandée à un stagiaire a un lien direct avec la formation et reste confidentielle.



Renseignement et inscription

Votre contact formation :

Elodie GUIET
02 38 62 99 92

Formation-continue.45@cma-cvl.fr

HANDICAP

Référent handicap du centre de
formation

Elodie GUIET
02 38 62 99 92

Formation-continue.45@cma-cvl.fr

L'établissement s'est doté d'une capacité à étudier, au cas par cas, les besoins spécifiques des candidats qui voudront postuler à une formation afin de mobiliser les moyens nécessaires pour compenser les conséquences d'un handicap.

ORGANISME DE FORMATION

Chambre de Métiers et de
l'Artisanat Centre Val de Loire

N° de SIRET
130 027 980 00015

N° de déclaration d'activité :
enregistré sous le numéro
24450381045

Cet enregistrement ne vaut pas
agrément de l'Etat.

SITE DE FORMATION DU LOIRET :

44 Rue du Faubourg de
Bourgogne

45000 ORLEANS CEDEX

N° de SIRET
130 027 980 00023

Prise en compte de l'appréciation des stagiaires

○ Lors de la dernière séance de la formation il sera demandé à chaque stagiaire de compléter une **enquête de satisfaction** sur le déroulement de la formation. Avec l'appui externe de la société **Horizontal Software** un **questionnaire à « chaud »** est envoyé dans les 10 jours puis un **questionnaire à « froid »** dans les 2 mois après la formation.

Évaluation des acquis de la formation

○ Evaluations tout au long de la formation par les formateurs au moyen d'exercices (contrôle continu) et organisation d'un CAP blanc.

○ Remise d'une attestation de compétences à l'issue de la formation.

○ Examen du CAP

Post Formation

Pour aller plus loin, inscrivez-vous aux formations :

- MC employé traiteur
- BP Boucher, BAC Pro Boucher charcutier traiteur
- BM Boucher charcutier traiteur

Bilan pédagogique du stage

○ Le formateur établit un bilan pédagogique synthétique qui est transmis pour validation au responsable du service ou au coordinateur pédagogique.