



CAMPUS^{DE} GROISY

FORMATEUR DEPUIS 1973



MÉTIER
DE
BOUCHE

CAP* BOUCHER



CAMPUS^{DE}
GROISY
Formateur depuis 1973
By Patrick ROUGEREAL

BOUCHER



Filière
Métier de bouche

CAP* BOUCHER

Plus d'informations

www.campusdegroisy.com

126 ch, des métiers

74570 GROISY

04 50 68 00 50

GÉNÉRALITÉS

RENTRÉE

- *Semaine d'intégration obligatoire au Campus de Groisy : du 21 au 26 Août 2023*
- *Démarrage en entreprise : au plus tôt dès Juin 2023*

DURÉE

Formation en 2 ans

Disponible en 1 an sous certaines conditions. Pour plus de renseignements, nous vous invitons à contacter le centre de formation.

DIPLÔME

Diplôme d'Etat délivré par l'Education Nationale, de niveau 3

Le métier de boucher est un métier exigeant qui nécessite un grand savoir-faire concernant la préparation et la présentation des viandes. Le boucher doit être en mesure de contrôler la qualité de pièces de viande et de vérifier leur traçabilité tout en respectant des règles strictes d'hygiène et de sécurité.

LA NOMENCLATURE DES DIPLOMES DU RNCP



COMMENT INTÉGRER CETTE FORMATION ?

PREREQUIS

- Maîtrise de la langue Française (B1) et des 4 opérations de base.
- Pour les CAP en 1 an, être titulaire d'un bac ou d'un CAP.

QUALITÉS REQUISES

- *Résistance physique*
- *Bonnes relations avec la clientèle*
- *Hygiène rigoureuse*
- *Habileté manuelle*

CONDITIONS D'ADMISSION

- *En contrat d'apprentissage : De 15* à 29 ans, après une classe de 3ème (*Rentrée à 14 ans si 15 ans atteint avant le 31/12 de l'année scolaire en cours)*
- *En formation continue : + de 30 ans nous consulter pour élaborer ensemble votre projet.*
- *Ou RQTH sans limite d'âge.*
- *A mettre en parallèle avec les pré-requis*



MÉTIER
DE
BOUCHE



CONTENU PÉDAGOGIQUE

DOMAINE PROFESSIONNEL

- Pratique professionnelle
- Sciences appliquées à l'hygiène et aux équipements
- Arts appliqués
- Connaissance de l'environnement économique et juridique de l'entreprise
- Prévention Santé Environnement

DOMAINE GÉNÉRAL

- Français - Histoire Géographie
- Mathématiques - Sciences
- Langue vivante Anglais
- Education Physique et Sportive

QUEL
CONTENU ?

MODALITES PEDAGOGIQUES

Les séquences pédagogiques sont construites à partir de temps de face à face en groupes restreints et de TP sur plateaux techniques.

Le Campus de Groisy met à disposition un environnement de travail qualitatif : un auditorium, des laboratoires équipés avec les dernières technologies, des salles de classes lumineuses et modernes, une salle informatique équipés de PC portables, l'accès au système ENT NetYparéo pour chaque apprenant.

MODALITES D'EVALUATION

Epreuves en cours et / ou fin de formation : écrit, oral, TP.

En fonction du statut

- *Contrôle en Cours de Formation au centre de formation et en entreprise*
- *En épreuves ponctuelles « sujets nationaux » pour les + de 29 ans.*



TAUX DE RÉUSSITE

89% en 2023

POURSUITE D'ÉTUDES CONSEILLÉES

- CAP Charcutier Traiteur en 1 an
- BP Boucher

EMPLOYABILITÉ

59% en 2022-2023.

EMPLOI TYPE :

Le boucher sait différencier chaque espèce animale : bovins, ovins, porcins, caprins, équins, volailles et gibiers. Il connaît leurs spécificités et sait faire la distinction entre les différentes pièces de viandes (épaule, échine, jarret...). Il réceptionne, stocke, découpe, désosse et sépare les viandes. Il les prépare (parage, épluchage, tranchage, ficelage) pour la vente. Il peut être amené à participer au conseil et à la vente des produits.

TAUX DE SATISFACTION

En cours d'évaluation pour le 1er semestre de l'année 2022-2023

ACCESSIBILITE

Nos locaux sont partiellement accessibles PMR. Un référent handicap est disponible pour étudier les conditions d'accès à la formation.



La Région
Auvergne-Rhône-Alpes



La certification qualité a été délivrée
au titre des catégories d'actions suivantes :
ACTIONS DE FORMATION
ACTIONS DE FORMATION PAR APPRENTISSAGE

DÉLIVRÉE PAR



ICPF
CERTIFICATION
QUALITÉ



Accréditation
N° 5-0626
Prestée disponible
sur www.cofrac.fr

Plus d'informations :

www.campusdegroisy.com

126 ch, des métiers
74570 GROISY
04 50 68 00 50

ET

APRÈS ?



TARIF :

*Pour l'apprentissage > Coût contrat en vigueur
(nov 2022) = 7 155 €/an*

*Pour les autres statuts : Sur demande,
Devis en fonction de votre profil professionnel.
Toutes les informations sur la prise en charge sur
le site internet du Campus.*

*NB : Il sera demandé une contribution de vie
étudiante et de campus (CVEC), d'un montant de
montant à définir : pour information 95 € TTC en
2022/2023.*