



**CAMPUS DE  
GROISY**

FORMATEUR DEPUIS 1973



MÉTIER  
DE  
BOUCHE

CAP\*  
**BOUCHER**



 **CAMPUS DE  
GROISY**  
By Patrick ROUGEREAU

BOUCHER

Plus d'informations : [www.campusdegroisy.com](http://www.campusdegroisy.com)



Filière  
Métier de bouche

# CAP\* BOUCHER

## Plus d'informations

[www.campusdegroisy.com](http://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  
Disponibles 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*
- *Habilité 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

79% en 2022

## 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

## Plus d'informations :

[www.campusdegroisy.com](http://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.*