

CAP Boucher-ère

Programme Régional de Formation

Objectifs

--> Obtenir une validation des acquis de niveau V (CAP Boucher) permettant d'occuper un emploi de boucher, préparateur ou ouvrier professionnel, boucher qualifié ou de créer ou reprendre une entreprise, un commerce de détail alimentaire.

--> Etre capable d'assurer la réception, le stockage des produits livrés, la transformation des morceaux issus de la découpe des carcasses et des différentes coupes des espèces (bovins, ovins, porcins...) et du traitement des produits tripiers dans le respect des règles de qualité, d'hygiène et de sécurité conformément aux exigences réglementaires de traçabilité.

--> mettre en valeur les produits, renseigner et conseiller la clientèle, participer à l'acte de vente.

Prérequis et aptitudes professionnelles

Maitriser les savoirs de base

Projet professionnel validé par une immersion en entreprise ou une expérience professionnelle dans le domaine

Adhérer aux horaires de travail : travail tôt le matin, week-ends et jours fériés

Avoir le sens de l'organisation, de l'habileté manuelle, le respect des règles d'hygiène,

Contenu

Domaines professionnels :

Formation technique et professionnelle: approvisionnement et organisation, transformation des produits, préparation à la vente et organisation, équipements et locaux professionnels

Sciences pour l'alimentation

Connaissance de l'entreprise et de son environnement économique, juridique et social

Prévention Santé Environnement

Domaines généraux :

Maths - Sciences

Français

Histoire et géographie

Durée 720 h en centre et 560 h00 en entreprise

Lieu Chambre de métiers et de l'artisanat, antenne Entreprises et Formation,
383 avenue des Arts et Métiers. 59880 Saint-Saulve

Dates du 30 août 2019 au 19 juin 2020

Réunions d'information collective Vendredis 5 juillet et 19 juillet à 9h00

suivies d'un positionnement en enseignement général et d'un entretien individuel
se présenter avec un CV et un justificatif d'inscription à Pole Emploi

Inscription et informations :

Armelle GAYANT DESPREZ a.desprez@cma-hautsdefrance.fr

☎ 03.21.21.29.51