



CERTIFICAT D'APTITUDE PROFESSIONNELLE

BOUCHER EN 1 AN

ACTIVITÉS VISÉES

Le titulaire de ce diplôme assure 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, caprins, équins, volailles, gibiers) et du traitement des produits tripiers dans le respect des règles de qualité, d'hygiène et de sécurité et conformément aux exigences de traçabilité. Il peut être amené à mettre en valeur les produits, à renseigner la clientèle, à participer à l'acte de vente.

DURÉE DE LA FORMATION

1 an
420 h par année à raison de 12 semaines au CFA en alternance avec l'entreprise.

Durant cet année, l'apprenant est salarié de l'entreprise. La formation fait l'objet d'un contrat entre l'apprenant et son employeur.

CONDITIONS D'ADMISSION

EN APPRENTISSAGE :

- Avoir entre 16 et 29 ans
- Être titulaire au minimum d'un diplôme de niveau V(CAP, BEP...)
- Signer un contrat d'apprentissage ou un contrat de professionnalisation

EN CONTRAT DE PROFESSIONNALISATION :

- Avoir entre 16 et 29 ans.
- Signer un contrat de professionnalisation.

L'ensemble des formations sont accessibles aux personnes en situation de handicap avec une possibilité d'aménagement du parcours de formation.

RÉMUNÉRATION

L'apprenti devenant salarié de l'entreprise, il est rémunéré à hauteur d'un pourcentage du SMIC, selon son âge et son ancienneté :

Ancienneté	16 ans	18/20 ans	21/25 ans	26 ans et +
1 ^{ère} année	27%	43%	53%	100%
2 ^{ème} année	39%	51%	61%	
3 ^{ème} année	55%	67%	78%	

Si le contrat d'apprentissage est prolongé (redoublement, réorientation, spécialisation complémentaire), le salaire minimum de l'apprenti est alors équivalent à celui de la dernière année. En cas de succession de plusieurs contrats d'apprentissage par le même apprenti, et ce même s'il exerce pour différents employeurs, sa rémunération doit au minimum être égale au dernier salaire perçu pour la dernière année de son précédent contrat.

CONTENU DE LA FORMATION

Diplôme préparé : CAP Boucher – Code diplôme 50022143- Niveau 3 – RNCP 37535 · Ministère de l'Éducation Nationale

Matières	Nombre d'heures par an	Examen			
		Modalité	Type d'épreuve	Coefficient	Nombre d'épreuves
Transformation des produits	176h/an	CCF	Pratique et orale	10	4
Approvisionnement et environnement professionnel			Ecritte et orale	4	4
• Sciences appliquées	24h/an				
• Connaissance de l'entreprise	36h/an				
• Technologie	28h/an				
Chef d'œuvre			orale		
LV1 : Anglais	24h/an	Non évalué			
Prévention santé environnement et sauveteur secouriste au travail	36h/an				
Français, histoire-géographie et enseignement moral et civique	24h/an				
Arts appliqués	24h/an				
Education physique et sportive	24h/an				
Travail d'alternance	24h/an				

*CCF : Contrôle en cours de formation

POURSUITE DE FORMATION

AU CFA LE FONTANIL

- Brevet Professionnel Boucher
- CAP Charcutier Traiteur (1 an)
- Autre CAP (2 ans)

ACCÈS

Transport en commun de la gare de Chambéry Prendre la ligne D direction «La Plaine des Sports» Arrêt «Saint-Alban Centre»

Établissement accessible aux personnes à mobilité réduite