

CERTIFICAT D'APTITUDE PROFESSIONNELLE BOUCHER



Formation en apprentissage.

La formation fait l'objet d'un contrat d'apprentissage entre l'apprenti, une entreprise et le CFA MFR LE FONTANIL

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

OBJECTIFS DE LA FORMATION

Le titulaire du Certificat d'Aptitude Professionnelle Boucher assure la réception, le stockage des produits, la transformation des morceaux de coupe de gros (gros bovins et différentes espèces) et la réalisation des préparations bouchères crues (bovins, ovins, porcins, volailles). Il assure par ailleurs leur étiquetage et participe à la mise en vitrine et en rayon.

DURÉE DE LA FORMATION

- **2 ans** en alternance avec l'entreprise
- **12 semaines** au CFA par an (420h/an)

PRÉ REQUIS

- Avoir entre 16 et 29 ans révolu (*30 ans moins 1 jour*)
OU
- Avoir terminé son année de 3ème et avoir 15 ans au plus tard le 31/12 de l'année civile

Des dérogations sont possibles pour les + de 29 ans (nous contacter)

RÉMUNÉRATION

L'apprenti perçoit une rémunération correspondant à un pourcentage du SMIC ou du SMC, qui varie en fonction de son âge, de sa progression dans le cycle de formation et de son précédent contrat.

Situation	de 16 à 17 ans	de 18 à 20 ans	de 21 à 25 ans	26 ans et plus
1ère année	27 %	43 %	53 %	100 %
2ème année	39 %	51 %	61 %	
3ème année	55 %	67 %	78 %	



CONTENU DE LA FORMATION

Diplôme du Ministère de l'Éducation Nationale - Code diplôme 50022143 - Niveau 3
RNCP 37535 - Publié le 25/04/2023 - Échéance le 31/08/2028

UNITÉS GÉNÉRALES **

Matières	Heures/an
Prévention Santé Environnement	24 h
Sauveteur Secouriste au Travail	14 h
Mathématique - Sciences Physique et Chimiques	50 h
Français / Histoire - Géographie et Enseignement Moral et Civique	50 h
Education Physique et Sportive	24 h
LV1 : Anglais	24 h
Arts Appliqués Professionnel	12 h
Travail d'Alternance	24 h

UNITÉS PROFESSIONNELLES **

Matières	Heures/an
Transformation des Produits	88 h
Approvisionnement et Environnement Professionnel	
• Sciences Appliquées	24 h
• Connaissance de l'Entreprise	24 h
• Technologie Boucher	36 h
Chef d'Œuvre et Modules Transversaux	26 h

** Validation par unité

POURSUITE DE LA FORMATION

- Brevet Professionnel Boucher (en 2 ans) – niveau 4
- Certificat de Spécialisation (anciennement Mention Complémentaire) Vente en Boucherie (en 1 an) – niveau 3
- Autre Certificat d'Aptitude Professionnelle (en 1 an) – niveau 3

NOS SITES DE FORMATION

Site principal : 158 rue de l'Eglise - 73230 Saint-Alban-Leysses

Bus : Départ Gare de Chambéry - Ligne D | arrêt Gare ducs (5 min) - Plaine des sports | Arrêt St Alban Centre
Voiture : VRU (N201) | Grenoble - Sortie 16 (Bassens)

Site de Voglans : Rue de la Francon - 73420 Voglans

Bus : Départ Gare de Chambéry - Ligne A | arrêt Gare | Direction Plage/Technolac | Arrêt Villarcher
Voiture : VRU (N201) | Aix-les-Bains | Sortie 11

Site Abattoir : 1476 av. de la houille blanche - 73000 Chambéry

Bus : Départ Gare de Chambéry - Ligne 4 | Arrêt Gare | Direction Collège G. Sand - Arrêt Douanes
Voiture : VRU (N201) | Aix-les-Bains | Sortie CHAMBERY BISSY

