



CERTIFICAT D'APTITUDE PROFESSIONNELLE

BOUCHER

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

2 ans

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

Durant ces 2 années, 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 :

- Atteindre la fin du cycle 4 (à la sortie du niveau 3ème), ou avoir entre 16 et 29 ans.
- Signer un contrat d'apprentissage dans les 6 mois qui suivent le début de formation.
- Entrée tout au long de l'année en entrée/sortie permanente.

EN CONTRAT DE PROFESSIONALISATION :

- 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 50022135 - Niveau 3 - RNCP6993 · Ministère de l'Éducation Nationale

Matières	Nombre d'heures / an	Modalité	Examen		
			Type d'épreuve	Coefficient	Nombre d'épreuve

UNITÉS GÉNÉRALES

Prévention Santé Environnement et sauveteur secouriste au travail	36h/an	CCF	Écrite et pratique	1	2
Mathématiques – Sciences Physiques et Chimiques	60h/an		Écrite et pratique	2	1
Français, Histoire-Géographie et Enseignement Moral et Civique	60h/an		Écrite et orale	3	3
Éducation Physique et Sportive	32h/an		Activité	2	2
LV1 : Anglais	24h/an		Non évalué		
Arts Appliqués	24h/an				
Travail d'alternance	24h/an				

UNITÉS PROFESSIONNELLES

Transformation des produits	88h/an		Pratique et orale	10	4
Approvisionnement et environnement professionnel		Ponctuel et CCF	Écrite	4	4
• Sciences Appliquées	24h/an				
• Connaissance de l'entreprise	24h/an				
• Technologie	24h/an				
Chef d'œuvre (transversalité)		CCF	orale	1	1

*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