



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 50022143 - Niveau 3 – RNCP 37535 · 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