CAP BOUCHER

à Chartres du 01/09/2025 au 05/06/2026

Image not found or type unknown

Financé par

FC Formation continue

CFA interprofessionnel d'Eure-et-Loir

Chartres

Tél : 02 37 91 66 66

Mail : info@cfainterpro-28.fr

Mail contact: julie.belzil@cfainterpro-28.fr

CONDITIONS D'ADMISSION

Pré-requis :

Aucun diplôme ou certification préalable n'est requis pour accéder à la formation, toutefois un niveau 3ème et une maîtrise minimum de la langue française sont souhaitables ; l'entretien et les tests en français et mathématiques réalisés lors du recrutement permettront de le vérifier. De plus, un certain nombre de qualités sont aussi requises : rigueur, habileté manuelle, résistance physique (station debout et travail dans le froid). Une première expérience n'est pas nécessaire, mais permet aux candidats de se confronter aux réalités et contraintes du métier.

Niveau de sortie :

Niveau 3 (CAP, BEP)

Contenu et programme

Objectifs :

L'objectif de la formation est de mettre en adéquation le besoin de main d'oeuvre des entreprises

(artisanales et de la grande distribution) du secteur de la boucherie sur le territoire et les compétences, savoirs et savoir-être des stagiaires à l'issue de la formation. Ce besoin se mesure en termes de compétences techniques (de production, mais aussi de communication et de commercialisation), de compétences transversales, de connaissances (notamment liées à la réglementation, la sécurité et l'hygiène alimentaires) et de savoir-être définis dans notre vision du métier de boucher de demain décrite dans notre proposition pédagogique, éléments confortés par les employeurs du secteur avec lesquels nous tavaillons en partenariat sur l'apprentissage et la formation continue depuis des années. La finalité est donc de doter, sur 4 ans, ces entreprises d'une quarantaine de futurs salariés qui sauront satisfaire les nouvelles attentes des consommateurs et relever le défi de la mutation du métier de boucher. A cette fin, le CFA sensibilisera les demandeurs d'emploi à ces enjeux, et les y préparera tout en tenant compte de leurs profils et contraintes, notamment grâce à une proposition pédagogique élargie (par rapport au référentiel) et multimodale et un accompagnement, notamment social, individualisé et adapté. Ces salariés immédiatement opérationnels pourront aussi (ou par la suite) développer et approfondir leurs compétences par le biais d'un contrat d'apprentissage ou de professionnalisation et envisager la reprise ou la création d'entreprise.

Programme :

Approvisionnement, organisation et transformation des viandes - - Organiser l'approvisionnement et le stockage - Transformer les viandes (mettre en oeuvre les techniques de coupe de gros avec os, de transformation et de finition) - 225 hPréparation à la commercialisation - - Réaliser des préparations bouchères à partir de viandes crues et des produits préparés, et les mettre en valeur - Appliquer les règles de sécurité et d'hygiène - 214 hFrançais et histoire-géographie-enseignement moral et civique - - Acquérir les savoirs et les compétences des programmes définis par l'Arrêté du 03/04/2019 et évalués selon les modalités de l'examen ponctuel - Maîtriser l'expression orale et écrite, développer des aptitudes à la lecture et à l'interprétation, acquérir une culture et la construction d'un jugement, qui concourent à l'épanouissement d'une personnalité ouverte à autrui et au monde - Mieux comprendre le monde par l'examen du passé en histoire, par celui des espaces et des territoires en géographie - Devenir des citoyens éclairés et capables d'autonomie de jugement - 68 hMathématiques et sciences physiques-chimie - - Acquérir les savoirs et les compétences des programmes définis par l'Arrêté du 03/04/2019 et évalués selon les modalités de l'examen ponctuel - Fournir les outils pour comprendre le monde, décider et agir dans la vie quotidienne et professionnelle, et notamment travailler en sécurité - 66 hPrévention-santé-environnement - - Acquérir les savoirs et les compétences des programmes définis par l'Arrêté du 03/04/2019 - Former des individus responsables, sensibilisés à la prévention au sein de leur environnement, en particulier professionnel et évalués selon les modalités de l'examen ponctuel - 24 hLangue vivante étrangère - - Acquérir les savoirs et les compétences des programmes définis par l'Arrêté du 03/04/2019 et évalués selon les modalités de l'examen ponctuel - Préparer et réussir sa mobilité (géographique et fonctionnelle) - Favoriser la découverte d'autres cultures, la compréhension de l'autre, la socialisation et la citoyenneté - Favoriser le développement culturel et professionnel tout au long de la vie - 48 hAteliers d'accompagnement à la recherche d'emploi.

Durée en centre :

700

Durée en entreprise :

490

Informations pratiques

Organisme responsable :

CFA interprofessionnel d'Eure-et-Loir - Chartres

Publics :

- Demandeur d'emploi - 10 places

Financement :

- Programme régional 2025-2028 : Parcours métiers

Contact :

BELZIL Julie 02 37 91 66 90

Numéro de session : 617682S / Référence GIP : 2585410F / Numéro de marché : 251PM0058A-1-68500
Mise à jour le 12/08/2025