



CAP BOUCHER

Formation certifiante : Niveau 3

OBJECTIFS OPÉRATIONNELS

ORGANISER :

- Identifier les produits bruts et les morceaux.
- Reconnaître les classifications et les estampilles.
- Choisir les techniques et les outils appropriés.
- Prévoir l'application des règles d'hygiène et de sécurité.

RÉALISER :

- Pratiquer toutes les opérations de transformation des viandes de l'état brut aux produits élaborés.
- Recueillir périodiquement les informations données par les instruments de contrôle et prendre les mesures adaptées.
- Utiliser les instruments de pesage.
- Rechercher les éléments et effectuer les calculs de rendement.

APPRÉCIER :

- Vérifier le fonctionnement des installations frigorifiques.
- Contrôler la fraîcheur du produit.
- Contrôler les poids - Inventorier les produits, les outils et le matériel.
- Veiller à l'entretien des outils et du matériel.

ENSEIGNEMENT PROFESSIONNEL SUR SITE : 585 À 820 HEURES

- Pratique professionnelle.
- Technologie professionnelle.
- Vente et communication.
- Prévention, santé et environnement.
- Secouriste Sauveteur du Travail - SST.
- Sciences alimentaires.
- Environnement juridique.
- Technique de recherche emploi - TRE;
- Remise à Niveau des connaissances, si nécessaire.

Périodes en entreprise : 560 heures.

Stages en entreprise : planning présenté au démarrage de la formation.

PUBLIC

Demandeurs d'emploi inscrits à Pôle Emploi, public visé par le PIC.
Être titulaire d'un diplôme au moins équivalent au CAP.

PRÉREQUIS

Les stagiaires de la formation continue doivent se procurer leurs propres équipements de protection individuelle (EPI).

EFFECTIFS :

12 participants.

MODALITÉS D'ACCÈS

Participer à l'information collective.
Satisfaire aux épreuves de sélection de l'établissement.

VALIDATION

- Validation en CFA
- Épreuves ponctuelles écrites et orales en fin d'année devant jury.

RÈGLEMENT INTÉRIEUR

Règlement intérieur applicable aux auditeurs de CCI Formation / Le Campus de l'Alternance
Consulter sur : campusalternance-grenoble.fr / mentions-legales

MÉTHODES ET MOYENS PÉDAGOGIQUES

Atelier de découpe de viande équipé. Centre de ressources, salles informatiques, intervention de fournisseurs-partenaires, participation à des concours internes ou externes.

INTERVENANTS ET FORMATEURS

Nos équipes intègrent toutes les formes de pédagogie et maîtrisent parfaitement les nouvelles technologies.
Les intervenants tous professionnels apportent, tout au long de la formation, leur expérience de l'entreprise chacun dans leur domaine.

PLANNING PRÉVISIONNEL

Du lundi 19 septembre 2022 au vendredi 30 juin 2023.

Interruption de la formation :
du 17 décembre 2022 au 2 janvier 2023 inclus.

DURÉE

585 heures à 820 heures en centre et 560 heures en entreprise.

HORAIRES

De 8h30 à 17h30.

DATES ET LIEUX DES INFORMATIONS COLLECTIVES ET DE POSITIONNEMENT (ICOP)

Mardi 30 août 2022, 9h à 12h.

Vendredi 2 septembre 2022, 14h à 17h.


Campus de l'Alternance :
10, rue Aimé-Pupin
38029 Grenoble

Durée des ICOP : 3 heures


AURÉLIE ALCARAZ

04 76 28 25 92

a.alcaraz@grenoble.cci.fr

 5-7 place Robert Schuman
CS 90297
38016 Grenoble cedex 1

 ccifformation@grenoble.cci.fr
www.ccifformation-grenoble.fr
 

 T. 04 76 28 29 28
F. 04 76 28 29 78

Siret : 183 830 017 00236 - Code NAF : 8532Z

Qualiopi
processus certifié
RÉPUBLIQUE FRANÇAISE
La certification qualité a été délivrée au titre
des catégories d'actions suivantes :
ACTIONS DE FORMATION
ACTIONS DE FORMATION PAR APPRENTISSAGE

