

OBJECTIFS ET COMPÉTENCES VISÉES

- Organiser, réceptionner, contrôler et entreposer les produits livrés
- Effectuer des coupes de gros avec os
- Mettre en œuvre les techniques fondamentales de transformation et finition des viandes
- Gérer les stocks de produits livrés, en cours d'élaboration et finis
- Élaborer, valoriser et identifier les préparations de viandes crues
- Appliquer les règles d'hygiène et de sécurité

CONTENU

Enseignement professionnel : retour d'expériences en entreprise, pratique et technologie, sciences appliquées, connaissance de l'entreprise

Enseignement général : prévention santé environnement, français / histoire-géographie / enseignement moral et civique, mathématiques / physiques-chimie, éducation physique et sportive, anglais

DURÉE ET RYTHME DE L'ALTERNANCE

- 826 heures sur un parcours complet de 2 ans à raison d'une semaine de cours sur trois
- Possibilité de dispenses des enseignements généraux et réduction de parcours à un an sous condition de diplôme ou allongement à 3 ans si besoin

MODALITÉS PÉDAGOGIQUES

- Présentiel avec supports en vidéoprojection, accès à des ordinateurs portables
- Possibilités de distanciel sur une plateforme à distance
- Accompagnement personnalisé dans un centre de ressources et de soutien
- Mise en situation pratique dans un laboratoire réfrigéré sur 200 m² comprenant quai réception / expédition, atelier de découpe, zones de conditionnement et de vente

MODALITÉS D'ÉVALUATION

- Évaluation en épreuves terminales et / ou en contrôles en cours de formation (CCF)
- Validation par blocs de compétences
- Taux de réussite : 85,2 % (2022) et 87,5 % (2023)

**LES** 

- Entraînement et accompagnement aux concours professionnels
- Stage à l'École Nationale Supérieure des Métiers de la Viande à Paris
- Accompagnement en A.P.P (Atelier Pédagogique Personnalisé)

PUBLIC

- Jeunes de 15 (sortis de 3ème) à 29 ans
- Sans condition d'âge pour :
 - Travailleurs handicapés (RQTH)
 - Salariés en contrat de professionnalisation
 - Salariés en reconversion
 - Demandeurs d'emploi

PRÉREQUIS ET MODALITÉS D'ENTRÉE

- Sans condition de diplôme pour candidats ayant terminé leur 3ème ou ayant validé un autre diplôme
- Signature d'un contrat d'apprentissage, de professionnalisation ou accord de financement

LIEU

EFMA - Bourgoin-Jallieu - Isère (38)

DATES / HORAIRES

De 8h15 à 12h20 et de 13h45 à 16h45

TARIF

Formation gratuite et rémunérée en contrat d'apprentissage ou de professionnalisation.

(Prise en charge par l'OPCO de l'entreprise)

Autres situations (demandeur d'emploi, artisans,...) : nous consulter

DÉLAI D'ACCÈS

Rentrée principale en septembre/octobre avec possibilités d'entrées décalées
Mini. 6 apprenants pour l'ouverture

ACCESSIBILITÉ

Rampe d'accès, ascenseur, postes de travail adaptés
L'EFMA est signataire de la Charte H+.

es référentes handicap sont à votre disposition au 04 76 70 86 68



MÉTIERS

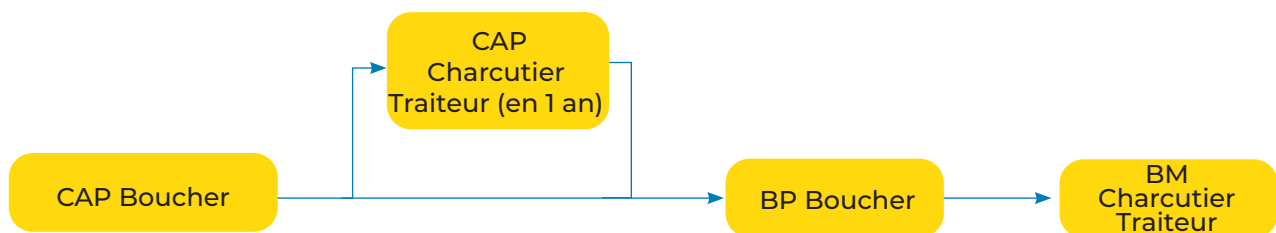
De l'approvisionnement à la vente au détail, le boucher est le spécialiste de la viande. Il choisit et achète les carcasses, les découpe puis les transforme en morceaux qu'il présente à sa clientèle.

Il maîtrise l'ensemble des techniques qui permettent de désosser, de dénervé et de dégraisser.

Il conseille la clientèle dans leur choix, les modes de préparation et de cuisson.

Après quelques années d'expérience et avec des compétences en gestion et comptabilités, il est possible de créer ou reprendre une entreprise. La profession offre actuellement un grand nombre d'opportunités.

POURSUITE D'ÉTUDE DANS LA FILIÈRE



DÉBOUCHÉS PROFESSIONNELS

- Accès direct à l'emploi en boucherie comme boucher préparateur qualifié, ouvrier professionnel qualifié ou de fabrication.
- Le titulaire du CAP Boucher peut être employé dans une boucherie artisanale, au rayon d'une grande surface ou en atelier de préparation.

POUR EN SAVOIR PLUS

- Des offres de formation en alternance, les taux d'insertion, de poursuite d'étude par formation sont accessibles sur inserjeunes.education.gouv.fr/diffusion/accueil.
- Le calendrier d'alternance et le profil des intervenants seront fournis après inscription définitive.
- Visite virtuelle, solution d'hébergement et de restauration : + d'infos sur efma.fr

POUR CANDIDATER

- Vous pouvez candidater en vous connectant sur cma-isere.fr/univers-efma • Rubrique "s'inscrire à l'efma"
- Consultez "actus événements" pour connaître les dates des portes ouvertes

