



V1.5 - 24/01/24

Admission

Qualités requises

- Aimer le contact client, être accueillant, aimable et courtois
- Savoir écouter et conseiller le client

Démarches

- Contacter le service apprentissage/CAD
- Entretien individuel et personnalisé
- Aide à la recherche d'une entreprise d'accueil

Contenu de la formation

Enseignement professionnel

- UP1 : Approvisionnement, organisation et environnement professionnel
- UP2 : Transformation des produits (dont Prévention-Santé-Environnement)
- UP3 : Préparation à la vente, commercialisation

Enseignement général

- UG1 : Français, Histoire-géographie, Enseignement moral et civique
- UG2 : Mathématiques et sciences
- UG3 : Education physique et sportive

Missions en entreprise

- Réception, stockage, approvisionnement des produits livrés
- Transformation
- Entretien et sécurité
- Contrôle qualité et traçabilité
- Implantation et valorisation l'espace de vente
- Nettoyage et désinfection des locaux, équipements, matériels et outillages

Objectifs de la formation

Assurer 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 et gibiers) dans le respect des règles d'hygiène et de sécurité.

Validation de la formation

Cette formation est validée par le diplôme du **CAP Boucher**, de niveau 3.



Type de contrat et conditions d'accès

Durée	2 ans
Validation blocs de compétences	Non
Equivalence	Formation diplômante de niveau 3.
Suite de parcours et débouchés	Poursuite des études en 1 an en MC (mention complémentaire) ou en 2 ans en bac professionnel ou en BP (brevet professionnel). Le titulaire du CAP débute comme boucher préparateur qualifié, ouvrier professionnel qualifié ou de fabrication. Il peut être employé dans une boucherie artisanale, au rayon d'une grande surface, en atelier de transformation, entreprise industrielle ou collectivité. https://www.francecompetences.fr/recherche/rncp/37535/
Délai d'accès	Délais liés à l'instruction et à la validation du dossier d'inscription.
Contact	service-apprentissagecad@cma-gers.fr
Méthodes mobilisées	Présentiel
Accessibilité aux personnes handicapées	Contactez le référent handicap : r.steyskal@cma-gers.fr
Modalités d'évaluation	Examen ponctuel ou contrôle en cours de formation
Prérequis	Aucun
Prérequis au contrat d'apprentissage	<ul style="list-style-type: none"> - 15 ans et avoir terminé la classe de 3^{ème} - 16 à 29 ans révolus - Sans limite d'âge pour les travailleurs handicapés (RQTH) et pour les projets de création ou reprise d'entreprise
Prérequis au contrat de professionnalisation	<ul style="list-style-type: none"> - 16 à 25 ans révolus - A partir de 26 ans : <ul style="list-style-type: none"> o Demandeurs d'emploi de 26 ans et plus o Bénéficiaires du RSA (Revenu de solidarité active) o Bénéficiaires de l'Allocation de solidarité spécifique (ASS) ou de l'Allocation aux adultes handicapés (AAH)
Unités accessibles par mobilisation du CPF ou financement individuel	Tous les salariés et demandeurs d'emploi de plus de 16 ans
Dispositif de formation financé par la région	<ul style="list-style-type: none"> - Ne possédant pas un diplôme professionnel égal ou supérieur au niveau V et n'ayant pas bénéficié d'une action qualifiante sur fonds publics dans les 12 derniers mois précédant l'entrée en formation. - Ayant un projet d'insertion validé par une expérience ou une action ou prestation d'immersion en entreprise, voire par un organisme spécialisé pour les candidats visant la création ou la reprise d'entreprise. - Maîtrisant les savoirs de base.
Tarif	7006 € / an Prise en charge complète pour un contrat d'apprentissage Prise en charge partielle ou totale pour tout autre dispositif selon la situation et le statut du candidat : nous consulter

Nom du certificateur : Ministère de l'éducation nationale et de la jeunesse

Date d'enregistrement de la certification : 26/03/2023



Ecole des Métiers du Gers

1 Avenue de la République 32550 PAVIE - Tél. 05 62 61 22 30 – service-apprentissagecad@cma-gers.fr www.edm-gers.fr

facebook.com/EcoledesMetiersduGers