



DÉLAI D'ACCÈS

1 mois



DURÉE

400 heures de formation/année de formation



DIPLÔME

CAP Boucher



INSCRIPTIONS

www.corot-formations.com/pre-inscriptions

PRÉREQUIS

Maîtriser le cycle 4 du socle commun de connaissances, de compétences et de culture.

OBJECTIFS

- Réaliser des produits de boucherie à partir des techniques de transformation
- Préparer, organiser et réaliser des produits finis à partir des différentes espèces bouchères
- Utiliser de manière appropriée les matériels et outils dans le respect des règles d'hygiène et de sécurité

APTITUDES

- Connaître le matériel, les processus et les matières premières pour réaliser les produits
- Respecter les règles d'hygiène, de sécurité, de qualité et de développement durable
- Être en capacité de travailler de nuit, les week-end et jours fériés

COMPÉTENCES

- Réceptionner, stocker et approvisionner les stocks
- Approvisionner, organiser et produire dans le cadre des règles de qualité, d'hygiène et de sécurité
- Commercialiser, communiquer et présenter les produits finis

MÉTHODES MOBILISÉES

- Le cours magistral
- La démonstration
- La synthèse
- Le coaching

MODALITÉS D'ÉVALUATION

- 1 évaluation intermédiaire/bloc de compétences
- 1 évaluation finale/bloc de compétences
- Examen final en fin de formation.

ACCESSIBILITÉ

- Établissement aux normes PMR (Public à Mobilité Réduite).

POURSUITE D'ÉTUDES

- Bac Pro Boucher, Charcutier, Traiteur
- BP Boucher

MÉTIERS ACCESSIBLES

- Boucher préparateur qualifié
- Ouvrier professionnel qualifié boucher
- Employé dans une boucherie artisanale
- Charcutier traiteur

ACCUEIL DES PERSONNES EN SITUATION DE HANDICAP

Pour les personnes en situation de handicap, une approche adaptée est proposée.

Contact référent handicap : Jonathan TCHERTCHIAN
jonathan.tchertchian@corot-formations.com
 04.91.21.57.00

