

# CAP Boucher

## UFA André Siegfried

Lycée des métiers André Siegfried  
12 Rue des Dominicains  
67500 Haguenau  
Téléphone: 03 88 73 54 55  
[cynthia.blumert@ac-strasbourg.fr](mailto:cynthia.blumert@ac-strasbourg.fr)



## OBJECTIFS PROFESSIONNELS

### Responsable(s) de l'action

Cynthia BLUMERT  
Développeur de l'apprentissage  
03 88 73 54 55

Taux de réussite : 100 %

- Être capable de réceptionner et stocker les viandes (bovins, ovins, porcins, caprins, équins, volailles et gibiers).
- Être capable de contrôler la traçabilité et la qualité de la viande.
- Être capable de fabriquer des produits de qualité dans le respect des règles d'hygiène et de sécurité.
- Être capable d'organiser son poste de travail.
- Être capable de maîtriser les connaissances technologiques du métier.
- Être capable de présenter ses produits sur l'étal.
- Être capable de vendre ses produits : accueil, écoute, conseil de la clientèle, analyse des besoins et des attentes.



## CONTENUS DISPENSÉS

### Enseignement professionnel :

- Pratique professionnelle
- Technologie professionnelle
- Connaissance de l'entreprise et de l'environnement économique et juridique

### Enseignement général :

- Français
- Mathématiques / sciences physiques
- Histoire-géographie

- Prévention Santé Environnement
- EPS

## MODALITÉS

Formation en apprentissage

### Modalités d'inscription :

Pré-inscription via Yparéo : <https://cfa-ac-alsace.ymag.cloud/index.php/preinscription/>

Signature d'un contrat d'apprentissage dans une entreprise

### Modalités d'évaluation :

Contrôle en cours de formation + épreuves ponctuelles

### Méthodes pédagogiques :

Alternance

Formation théorique et pratique (plateau technique au sein de l'établissement). La formation pratique en entreprise est assurée par le Maître d'apprentissage.

### Validation :

Diplôme de l'Éducation Nationale Niveau 3 : Certificat d'Aptitude Professionnelle Boucher

### Niveau d'entrée :

Sortie fin de 3ème

### Niveau de sortie :

Niveau 3 (CAP, BEP)

### Prérequis :

Bon contact humain Habiletés manuelles Qualités physiques incontestables Qualités intellectuelles Sens de l'observation Capacité à innover Présentation soignée, hygiène rigoureuse

### Durée en centre :

840H

### Public visé :

Tout public

### Rythme :

Alternance

1 jour par semaine + 2 jours tous les 15 jours

### Intervenant(s) :

Formateurs experts dans le domaine

### Tarif individuel :

aucun frais de scolarité n'est à la charge de l'apprenant

### Financier :

OPCO

### Délai d'accès :

Inscription possible jusqu'au 31/12/2021 dans la limite des places disponibles

### Accessibilité handicap :

oui

(sous réserve de validation du projet professionnel)

## DATE(S) ET LIEU(X)

### Date :

01 Septembre 2022

### Lieu :

UFA André Siegfried

### Adresse :

Lycée des métiers André Siegfried

12 Rue des Dominicains

67500 Haguenau

Téléphone: 03 88 73 54 55

