

CAP BOUCHER



www.corot-formations.com
recrutement@corot-formations.com
04.91.21.57.00

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

Connaitre 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

Durée

400 heures de formation/année de formation

Délais d'accès

1 mois

Méthodes mobilisées

Le cours magistral

La démonstration

La synthèse

Le coaching

Modalités d'évaluation

1 Evaluations intermédiaire/bloc de compétences

1 Evaluation 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

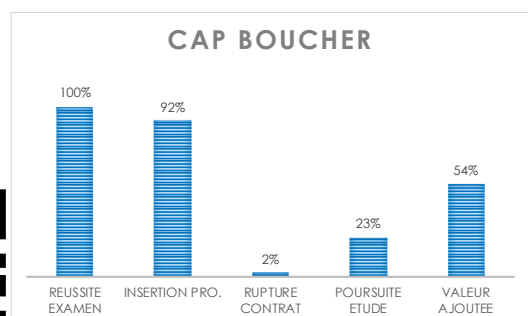
Pour les personnes en situation de handicap, une approche adaptée est proposée.

Contact référent handicap :

Jonathan TCHERTCHIAN

jonathan.tchertchian@corot-formations.com

04.91.21.57.00



Actualisé au 22/04/2021