



ENSEIGNEMENT AGRICOLE
**L'AVENTURE
DU VIVANT**
LES MÉTIERS GRANDEUR NATURE

☑ Présentation générale

- ✓ Le CAP, diplôme de **niveau 3**, permet à son titulaire d'assurer la **réception** et le **stockage** des viandes de différentes espèces (bovins, ovins, porcins, caprins, équins, volaille et gibiers) en contrôlant la **traçabilité** et la **qualité** des produits. Il découpe, désosse et sépare les viandes. Il les **prépare** pour la **vente** en respectant les techniques de présentation (parage, épluchage, tranchage, ficelage) dans le respect des règles de qualité, **d'hygiène** et de **sécurité**. Il participe au **conseil** de la clientèle et à l'acte de vente.
Il peut exercer dans plusieurs types d'entreprises : Boucherie traditionnelle, Rayon boucherie en grande surface, Restauration collective.
- ✓ **Conditions d'accès à la formation** : avoir un niveau 3^{ème} et avoir un contrat d'apprentissage (hormis pour la voie scolaire où 12 à 15 semaines de stage seront à réaliser)
- ✓ **Validation** : Formations initiales scolaires, contrôle continu tout au long de la formation et épreuves terminales
Formations par apprentissage, validation par Unités Capitalisables ou 1 épreuve terminale
- ✓ **Rémunération** dans le cadre de la formation par apprentissage : sur la base d'un pourcentage du SMIC en fonction de l'âge et de la qualification (25 à 78 %)

☑ Poursuite d'études

- ✓ Bac Pro Boucher charcutier traiteur
- ✓ BP Boucher
- ✓ BP Charcutier-traiteur

☑ Insertion professionnelle

- ✓ Aide-Boucher
- ✓ Boucher
- ✓ Ouvrier professionnel de fabrication

☑ Etablissements proposant cette formation

CFPPA Campus Agronova - Précieux (42) – 04.77.97.72.07
CFPPA - ENILV La Roche/Foron (74) – 04.50.03.47.13



■ Formation scolaire

● Apprentissage

● Formation continue