

## 😊 Les + du CAP Boucher

- Un métier manuel de goût, pilier de la gastronomie française.
- Un métier technique qui demande un vrai savoir-faire
- Une formation «en tension», reconnue et éligible au CPF
- Une formation gratuite et rémunérée en apprentissage
- L'employabilité assurée (6 000 postes chaque année en France)
- Une carrière évolutive à des postes hiérarchisés
- Un salaire motivant
- Une filière ouverte aux femmes
- La possibilité de gérer sa propre entreprise

## € Tarifs

Nous consulter ou rendez-vous sur [cifayonne.com](http://cifayonne.com) rubrique " les formations ".

**CIFA**  
L'EXCELLENCE  
AU CENTRE DE TOUT

**CENTRE INTERPROFESSIONNEL  
DE FORMATIONS D'APPRENTIS**

📍 3, Rue Jean Bertin • BP 189 • 89002 Auxerre

☎ 03 86 42 03 55 • ✉ [contact@cifayonne.com](mailto:contact@cifayonne.com)

🌐 [www.cifayonne.com](http://www.cifayonne.com) • [f](#) [i](#) [in](#)

© BEEBEE.COM BGS AUXERRE 517 827 424. Crédits photos © iStock. Année 2021 - 2022



**CAP BOUCHER :**  
UNE FORMATION  
À L'EFFET BŒUF !

**CIFA**

DES FORMATIONS QUI ONT DE L'AVENIR

# CAP BOUCHER

## Objectifs pédagogiques

- Transformation des viandes et préparation des produits carnés
- Réception, stockage et approvisionnement
- Développer ses connaissances générales de la boucherie et du monde de l'entreprise
- Savoir travailler dans le respect des règles d'hygiène, (norme HACCP, chaîne du froid...), de sécurité et de développement durable
- Entrer dans une démarche qualité et savoir communiquer en interne et en externe

### Profil concerné

La formation est ouverte aux jeunes en apprentissage en 2 ans et aux adultes en reconversion professionnelle (demandeur d'emploi ou salarié). Elle est également proposée en 1 an aux titulaires d'un premier CAP ou du baccalauréat. Cette formation est éligible au CPF, CPF de transition professionnelle ou à la VAE. Pas de validation par bloc de compétences.

- Habileté manuelle et rigueur.
- Résistance au froid.
- Goût pour le travail en équipe.

### Modalités d'organisation

- Du lundi 8h au vendredi 12h soit 35h par semaine
- 840h de formation sur 2 ans
- Alternance dans l'entreprise d'accueil

### Lieu de la formation



CIFA YONNE · 3, Rue Jean Bertin · BP 189 · 89002 Auxerre



**Accessibilité handicap et mobilité.**

Contactez notre référent handicap : [contact-handi@cifayonne.com](mailto:contact-handi@cifayonne.com)

### Durée

- Contrat d'apprentissage en 2 ans ou 1 an si titulaire d'un diplôme équivalent ou 1<sup>ère</sup>, terminale, Bac.
- 7 mois pour la formation continue.

### Pré-requis

- L'âge minimum est de 16 ans. Il peut-être abaissé à 15 ans si le jeune a atteint cet âge entre la rentrée scolaire et le 31 décembre de l'année civile, et qu'il a terminé son année de 3<sup>ème</sup>.
- L'âge maximum est de 29 ans révolus.

### Délais d'accès et période de recrutement

Pour l'apprentissage la convocation au CIFA pour les cours se fait dans le mois qui suit la signature du contrat. Les inscriptions sont possibles en fonction des effectifs jusqu'au 31/12 de chaque année.

Pour la formation continue, la convocation au CIFA se fait à réception de l'accord de financement. Concernant les inscriptions se référer au site EDOF.

## Contenu de la formation

### Enseignement professionnel :

- Approvisionnement, organisation et environnement professionnel
- Transformation des produits
- Préparation à la vente, commercialisation
- Sciences appliquées
- Prévention Santé Environnement (PSE)
- Connaissance Entreprise Environnement Juridique et Sociale (CEEJS)

### Enseignements généraux :

- Français, Histoire-géographie, enseignement moral et civique, mathématiques, physique-chimie, EPS.

## Moyens techniques et méthodes pédagogiques

Un laboratoire de boucherie «haut de gamme», une cave de maturation de viande, des moyens pédagogiques et un environnement innovants pour vous faire accéder à l'excellence. Le e-learning est mis en place en complément des heures de face à face pédagogique (plateforme e-Cifa, Voltaire).

## Profil du(des) formateur(s)

Une équipe pour vous faire réussir (plusieurs champions en boucherie ont été formés au CIFA). Des formateurs pros passionnés, spécialistes «du goût».

## Modalités d'évaluation

Les apprenants sont évalués tout au long de la formation en contrôle continu, des examens blancs sont proposés, l'examen final étant ponctuel.

## Les débouchés et les poursuites d'études

Le secteur de la boucherie recherche 6000 bouchers qualifiés chaque année ; il s'impose comme un réel métier d'avenir. Accéder au CAP boucher par l'apprentissage ou la formation continue est un facteur d'embauche assurée (boutiques artisanales, restauration collective, grande distribution...), avec une carrière évolutive (boucher qualifié, chef d'équipe ou de rayon, responsable de laboratoire). Le diplômé pourra aussi compléter sa formation (Brevet professionnel boucher, Bac professionnel boucher-charcutier-traiteur, ...). Après quelques années d'expérience, un salarié pourra ouvrir sa propre entreprise.

## L'aide au recrutement

Une aide à votre recrutement grâce à l'accompagnement personnalisé de nos experts : contacts et suivis réguliers permettent au jeune de ne pas être seul dans sa recherche de maître d'apprentissage : 03 86 42 04 58.



- **84%** réussite à l'examen
- **42%** poursuite des études
- **84%** insertion professionnelle
- **89%** satisfaction