

Alimentation

CAP Boucher

Une formation en alternance sur 2 ans

3 partenaires au Contrat d'apprentissage :

2 parties signataires : **L'apprenti** et **l'entreprise** ; 1 partie accompagnatrice de la formation : **Le Campus**

Répartition des semaines de formation :

En entreprise : 34 semaines/an ; Au CAMPUS : 13 semaines/an .

L'Apprenti

Cette formation est destinée aux jeunes de 16 ans à 25 ans.

L'apprenti(e) doit avoir une **aptitude au travail manuel**, être dynamique et **créatif**. Il doit être rigoureux au niveau des règles **d'hygiène et de sécurité**. Le contact avec les clients demande une **aisance relationnelle**.

L'Entreprise

L'encadrement de l'apprenti est assuré par un maître d'apprentissage expérimenté

Les activités en entreprise doivent permettre à l'apprenti d'apprendre : Les techniques de **désossage**, de **séparation**, de **parage** et de **ficelage**. Il entretient les matériaux selon les règles d'**hygiène** et de sécurité. En magasin, il expose, **décore les viandes** et

Le Campus

La formation complète les apprentissages acquis en entreprise.

Un tuteur accompagne l'apprenti et le maître d'apprentissage

Les Modules de formation :

- > Travaux pratiques en laboratoire
- > Connaissances technologiques
- > Sciences appliquées à l'alimentation
- > Prévention/Santé/Environnement
- > Connaissance de l'entreprise
- > Français, Mathématiques
- > Education Physique et Sportive

Organisation de l'accompagnement :

La première année :

Le tuteur du Campus des Métiers et de l'Artisanat prend **contact par téléphone** avec l'entreprise dans les 2 mois qui suivent la signature du contrat, pour présenter l'organisation de la formation et répondre aux premières questions.

Le tuteur se rend en entreprise pour évaluer avec le maître d'apprentissage l'évolution des compétences de l'apprenti et établir un plan de progression, pour ses deux années de formation. Ceci au cours du 1^{er} semestre (avant le mois de décembre)

Les maîtres d'apprentissage sont conviés au Campus des Métiers et de l'Artisanat, pour un échange autour des pratiques professionnelles et d'accompagnement des apprentis. Ceci au cours du 2nd semestre (autour du mois d'avril)

La deuxième année :

Le plan de suivi sera établi individuellement selon les besoins exprimés par l'apprenti et/ou le maître d'apprentissage.

Les débouchés professionnels

- > Ouvrier qualifié



BOUCHERIE

