



CAP Boucher 1 an

90,9% de réussite en 2022

Description

- **Durée** : 1 an, 420 heures
- **Type de diplôme** : Diplôme de niveau III délivré par l'Education nationale
- **Rythme d'alternance** : 2 semaines à l'école, 2 semaines en entreprise
- **Statut** : Sous contrat d'apprentissage ou contrat de professionnalisation uniquement à partir de 30 ans
- **Frais de scolarité** : Formation non payante et rémunérée dans le cadre du contrat d'apprentissage
- **Frais annexes** : Tenues et matériels professionnels
- **Modalité pédagogique** : 100 % présentiel

Admission

- **Modalité d'admission**
 - Entre 16 et 29 ans révolus pour les candidats sous contrat d'apprentissage et à partir de 30 ans pour ceux sous contrat de professionnalisation
 - Etre titulaire au minimum d'un CAP ou BEP quel que soit la filière
 - Etre titulaire d'un baccalauréat ou d'un diplôme de niveau supérieur
 - Admission après examen du dossier

Programme

- **Enseignement général** : Prévention Santé Environnement (PSE), uniquement pour les titulaires d'un BAC ou BAC+
- **Enseignement professionnel** : Technologie et pratique professionnelle, Sciences appliquées, Connaissance de l'entreprise, Techniques commerciales
- **Objectif de la formation** : Acquérir les connaissances et techniques de base requises pour intégrer avec succès la profession et y évoluer durablement
- **Modalité d'évaluation** : Bilans semestriels et certification par épreuve ponctuelle terminale
- **Validation de l'examen** : La validation de l'examen peut se faire pour tous les blocs de compétences ou par blocs de compétences. Il est possible de garder le bénéfice des blocs validés pendant 5 ans. Le bénéfice est sans limite de durée pour les personnes en situation de handicap.

Perspectives

- **Poursuite d'études** : CAP en 1 an au choix en cuisine, pâtisserie, boulangerie ou charcuterie-traiteur, BP charcutier-traiteur, BP boucher
- **Débouchés professionnels** : Le titulaire du CAP boucher débute comme boucher préparateur qualifié, ouvrier professionnel qualifié ou de fabrication. Il peut être employé dans une boucherie artisanale, au rayon d'une grande surface, en atelier de transformation, entreprise industrielle ou collectivité.

