



FORMATION RÉMUNÉRÉE  
DU CAP AU BTS

**Formation aux particuliers**  
Période de  
professionnalisation, contrat  
de professionnalisation et Droit  
individuel à la formation

33, Bd. du Capitaine Gèze  
13333 MARSEILLE Cedex 14

Tél. 04 91 21 57 00  
Fax 04 91 21 57 01



**Accès transport en commun**

Métro ligne n° 2  
Sortie station "Bougainville"

Bus ligne n° 30  
Arrêt "Aygaldes Corot"



Ces formations bénéficient du  
soutien du Conseil Régional  
Provence Alpes Côte d'Azur



## Commerce de proximité

Boucher, Boulanger et Pâtissier

# CAP Boucher

Diplôme de niveau V

## DÉFINITION

Le titulaire du certificat d'aptitude professionnelle (CAP) Boucher assure la réception, le stockage des produits livrés, la transformation des morceaux issus de la découpe des carcasses et des différentes coupes des espèces (bovins, ovins, porcins, caprins, équins, volailles, gibiers) et du traitement des produits tripiers dans le respect des règles de qualité, d'hygiène et de sécurité conformément aux exigences réglementaires de traçabilité.

Il peut être amené à mettre en valeur les produits, à renseigner et conseiller la clientèle, à participer à l'acte de vente.

## CONTEXTE PROFESSIONNEL

- Boucher préparateur qualifié,
- Ouvrier professionnel qualifié boucher,
- Ouvrier professionnel de fabrication.

## DÉROULEMENT DE LA FORMATION

- Formation en alternance avec une entreprise d'accueil agréée et un centre de formation,
- Calendrier de présence au centre de formation et plan de formation remis à chaque jeune en formation et employeur.

## SERVICES DU CENTRE DE FORMATION

- Le service entreprise peut aider les employeurs dans leurs démarches administratives pour l'obtention ou les modifications d'agrément ainsi que les mettre en contact avec des candidats,
- Suivi de la formation de l'apprenti(e) par des visites en entreprise des responsables de section,
- Suivi de la formation sur le site Internet du centre de formation.

## ADMISSION

- Etre âgé(e) de 16 à 25 ans,
- Déposer au Centre de formation un contrat en alternance signé avec une entreprise d'accueil,
- Participer à un entretien avec un professionnel du centre de formation courant Juin-Juillet,
- Fournir une photo d'identité et les trois derniers bulletins scolaires.

**Recrutement**

recrutement@corot-formations.com

**Site Internet**

www.cfa-corot.com