

## Profil et pré-requis

Le ou la titulaire du CAP « boucher » assure la réception, le stockage des produits, la transformation des morceaux de coupe de gros (gros bovins et différentes espèces) et la réalisation des préparations bouchères crues (bovins, ovins, porcins, volailles).

Il ou elle assure par ailleurs leur étiquetage et participent à la mise en vitrine et en rayon. Il ou elle exerce son activité dans le respect :

- de la qualité et de la traçabilité des viandes ;
- des normes d'hygiène, conformément à la législation en vigueur, et de sécurité, conformément au document unique ;
- de l'inclusion et de l'accueil des autres personnels, notamment porteurs de handicap ;
- de la réglementation en matière de lutte contre le gaspillage et de la valorisation des déchets.

Il ou elle prend en compte au quotidien la responsabilité sociale des entreprises (RSE) appliquée à son activité.

Justifier d'au moins un an d'expérience professionnelle en lien avec le diplôme.

## Référentiel du diplôme

Le référentiel de formation est constitué de deux blocs de compétences (BC) :

- **BC 1** : Approvisionnement, organisation et transformation des viandes
- **BC 2** : Préparation à la commercialisation

Pour atteindre la certification, vous devez réussir durant votre validation au moins **75% des modules** dans chaque section de compétences.

## VAE BAC PRO METIERS DE L'ACCUEIL

La validation de vos acquis s'effectue en **trois étapes** :

1. **Le livret 1** : Il consiste à remplir votre formulaire d'inscription et à rédiger un CV mettant en avant vos expériences professionnelles
2. **Le livret** : C'est une étape majeure. Vous devez rédiger un dossier détaillant vos expériences professionnelles en lien avec le référentiel du BAC PRO METIERS DE L'ACCUEIL
3. **La soutenance** : Il s'agit de présenter à l'oral votre livret 2. Vous devrez prouver que vous avez les compétences requises par le référentiel. Le jury est composé de professionnels et d'enseignants en lien avec le diplôme visé

## Débouchés et évolutions

Emplis accessibles :

- Boucher préparateur qualifié en boucherie artisanale
- Ouvrier professionnel qualifié en rayon boucherie de grande ou moyenne surface

Après l'obtention du diplôme, la poursuite d'études est BP Boucher

### Objectif pédagogique

Outil de développement personnel et professionnel, la VAE permet de sécuriser les parcours professionnels et a pour objectif de vous permettre de :

- Obtenir un diplôme, un certificat ou un titre professionnel par la VAE
- Valider les acquis de l'expérience



# VAE CAP BOUCHER

- Valoriser les compétences professionnelles
- Renforcer votre employabilité

## Contenu

Notre démarche d'accompagnement à la VAE se déroule de la manière suivante :

- En amont, un premier entretien permet d'analyser la demande, de valider la pertinence de la démarche, et d'informer sur le dispositif VAE.
- Après le dépôt du Livret 1 et l'accord de recevabilité, nous vous accompagnons dans la constitution du dossier VAE Livret 2, puis dans la préparation à la soutenance devant le jury.

## Méthodologie :

### Phase 1 :

- Réalisation du Livret 2
- Elaboration du dossier de preuves
- Identification des activités les plus significatives au regard du diplôme visé
- Analyse descriptive de l'activité
- Formalisation et rédaction des expériences
- Relectures et corrections du livret 2 - Rassemblement des preuves

### Phase 2 :

- Préparation à l'entretien avec le jury
- Traitement des questions les plus fréquentes
- Simulation d'entretien
- Conseils personnalisés
- Suivi post jury

## Modalités :

- entretiens individuels
- séances de travail guidé
- tutorat par mail et téléphone
- durée de l'accompagnement : selon les objectifs

## Points forts

- une formation individualisée
- réalisée par des consultants experts en VAE
- un suivi personnalisé

## Type de parcours

- Mixte : individualisé et modulaire
- Collectif
- Individualisé

## Méthodes pédagogiques

Pédagogie active et participative

Alternance d'ateliers collectifs d'exploration des expériences, d'ateliers méthodologiques d'écriture et d'entretiens individuels.

## Intervenant

Professionnel expert du métier visé et de la démarche VAE, associant une expérience dans le champ médico-social, membre occasion du jury.

## Eligible au CPF

Session ouverte toute l'année

## Tarifs

Nous consulter