



## TYPE DE FORMATION

### Lieu de la formation

CFAie Val-de-Reuil

### Admission

- Période de rentrée en septembre (à titre indicatif).
- Possibilité d'entrée en formation tout au long de l'année
- Une session d'examen par an - Passation des épreuves en juin

### Accessibilité / Handicap

- Nos formations sont accessibles aux personnes en situation de handicap
- Des aménagements individuels sont étudiés en fonction des besoins et des situations
- 2 référentes Handicap

### Les moyens humains

- Équipe de 90 formateurs
- 2 accompagnatrices socio-professionnelles
- 1 référent mobilité européenne

### Les moyens matériels

- 14 000 m<sup>2</sup> de locaux dont un internat et un self
- 48 Salles de cours
- 23 Laboratoires techniques
- 1 Centre de ressources
- 1 Amphithéâtre

### Modalités et durée de la formation

- Formation accessible par la voie de l'apprentissage et de la formation continue
- 2 ans en alternance (400 heures de formation par an)
- Rythme de la formation dans le cadre de l'alternance : 2 semaines en entreprise, 1 semaine au CFAie adaptable selon calendrier
- Aménagement possible du rythme et de la durée dans le cadre de l'individualisation des parcours
- Formation par apprentissage gratuite pour les apprentis
- Formation continue : nous consulter pour les possibilités de prise en charge

### Niveau d'entrée et pré-requis

- Être âgé de 16 à 29 ans au moment de la signature du contrat d'apprentissage (15 ans sous certaines conditions)
- Niveau de 3ème - Aucun diplôme exigé



## LES PERSPECTIVES – LE PARCOURS

### Poursuite de formation

- CAP Charcuterie - Traiteur en 1 an ou 2 ans
- BP Boucher en 2 ans
- CS\* Employé Traiteur en 1 an

### Types d'emplois et débouchés

Spécialiste de la filière de la viande, le boucher préparateur qualifié, ouvrier professionnel qualifié ou de fabrication, assure dans le respect des règles d'hygiène et de sécurité :

- La réception et le stockage des produits livrés
- Le contrôle de la traçabilité et de la qualité de la viande
- La découpe, le désossage et la préparation des viandes (parage, épeluchage, tranchage et ficelage)
- La présentation, l'étiquetage, la décoration des produits et étals
- L'information, le conseil (modes et temps de cuisson...) et la vente auprès de la clientèle

Dans une boucherie artisanale, au rayon boucherie en grande distribution alimentaire, en atelier de transformation ou de découpe d'une entreprise agro-alimentaire.

### Nos indicateurs

- Taux de réussite aux examens : 80,1%
- Taux net de rupture : 14,1%

- Taux de poursuite d'études : 72%
- Insertion professionnelle : 57,1%
- Taux de satisfaction global CFAie : 96,5%

Chiffres 2025

Enquête Seine 2024 cohorte 2023 à 12 mois

\*Anciennement Mention Complémentaire (MC)



# LA FORMATION

## Objectifs

- Préparer aux épreuves professionnelles définies par le référentiel d'examen, en prenant en compte le profil de l'apprenant
- Assurer la réception, le stockage des produits, la transformation des morceaux de coupe de gros et la réalisation des préparations bouchères crues
- Accompagner les apprentis dans leur insertion professionnelle dans le diplôme préparé
- Accompagner chaque apprenant dans le développement de son identité sociale et citoyenne

## Les qualités requises

- Être endurant et posséder une bonne condition physique
- Accepter de travailler en horaires décalés (fin de semaine et jours fériés)
- Faire preuve d'un comportement et d'une tenue adaptés dans le respect des règles d'hygiène et de sécurité
- Avoir une dextérité manuelle
- Savoir travailler en équipe
- Gérer son temps
- Faire preuve de rigueur
- Adopter et appliquer des pratiques eco-responsables (lutte contre le gaspillage et valorisation des déchets)

## Modalités de certification

- Contrôle ponctuel
- Dates d'examen fixées par l'Education Nationale, convocation et notes envoyées par le Rectorat
- Dispense possible en fonction des diplômes déjà acquis
- L'examen s'obtient après la validation de l'ensemble des blocs de compétences

## Méthodes pédagogiques

- Méthodes pédagogiques variées, axées sur la mise en application de cas concrets avec des apports théoriques et pratiques
- Partage de contenus pédagogiques interactifs via la plateforme de formation du CFA
- Proposition de travail en distanciel

## Programme de la formation et compétences visées

Enseignement professionnel	Enseignement général
<p><b>Bloc 1 : Approvisionnement, organisation et transformation des viandes</b></p> <ul style="list-style-type: none"><li>• Compétence 1 : approvisionner et stocker</li><li>• Compétence 2 : être organisé et transformer des viandes</li></ul> <p><b>Bloc 2 : Préparation à la commercialisation</b></p> <ul style="list-style-type: none"><li>• Compétence 1 : réaliser des préparations bouchères</li><li>• Compétence 2 : sécurité et entretien</li></ul> 	<ul style="list-style-type: none"><li>• Français, histoire géographie</li><li>• Enseignement moral et civique</li><li>• Mathématiques et physique – chimie</li><li>• Prévention santé environnement</li><li>• Anglais</li><li>• Education physique et sportive</li><li>• Arts appliqués et cultures artistiques</li></ul> 