Jeudi 12 juin 2025

BILAN FINAL

Formation Continue

CAP BOUCHER

2024-2025

CONTEXTE DE LA FORMATION

- **Formation financée par France travail**

- **Période de formation :** du 23/09/2024 au 13/06/2025

- **Suivi des effectifs** : 7 candidats France Travail + 1 transition pro
  →1 démission en novembre 2024

- **8ème session** de formation CAP boucher F.C

- **Nouveau référentiel** de formation cette année avec des nouvelles modalités d'épreuves finales.

30min d'épreuve écrite puis 4h d'épreuve pratique désosse, parage, ficelage…

10min d'oral et 1h50 d'épreuve pratique préparation bouchère

Un groupe d’adultes passionnés

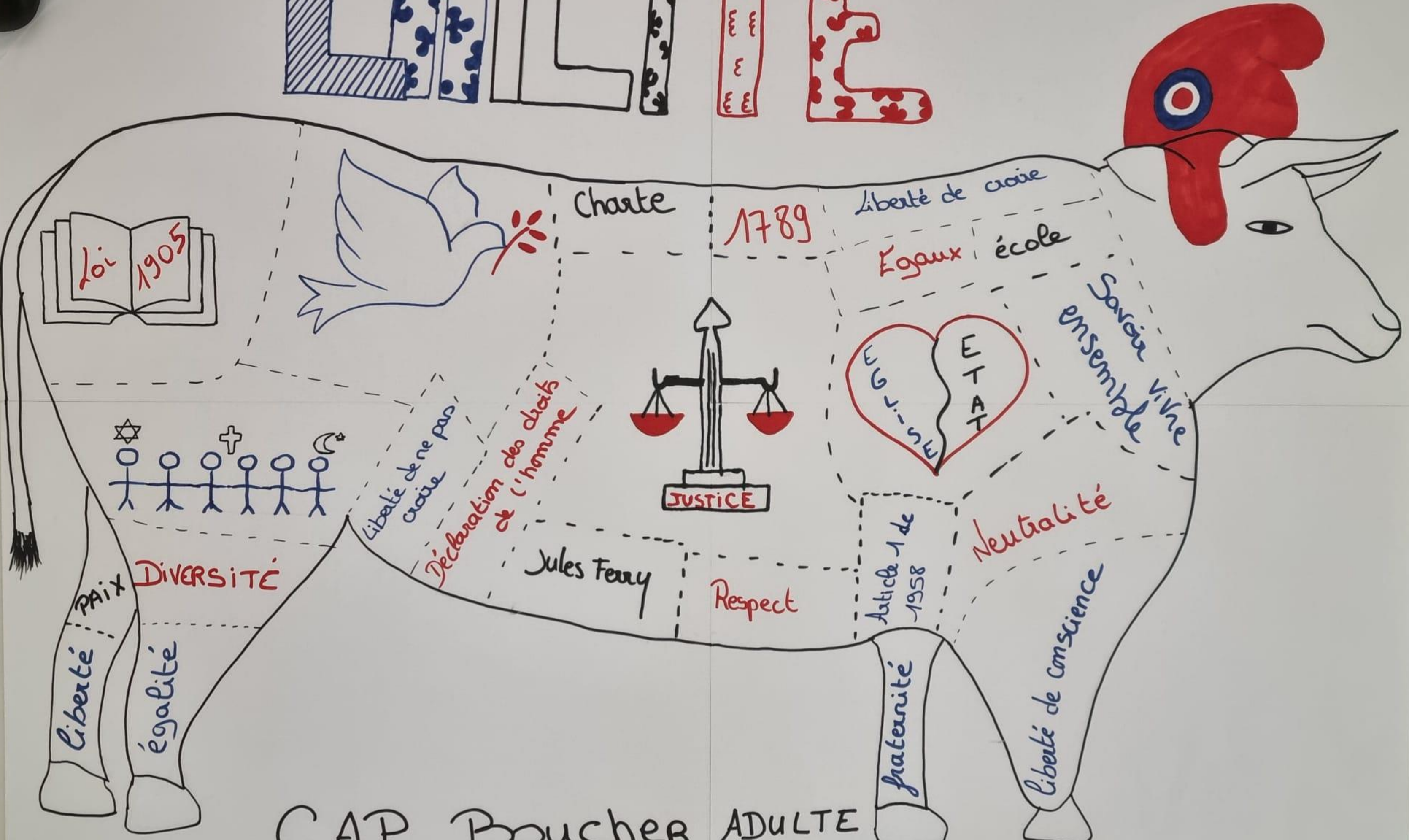
Effectifs : 4 hommes + 3 femmes

Moyenne d’âge : 31 ans

Assiduité : 2 stagiaires avec un taux d’absence important, les 5 autres n’ont aucune absence.

Pensées pour Gabriel TEYSSOT qui n’a pas pu finir sa formation, nous lui souhaitons une bonne rééducation.

LAÏCITÉ


Loi 1905
Charte
1789
Liberté de croire
Égaux
école
Savoir vivre ensemble
ÉGLISE
ÉTAT
JUSTICE
Liberté de ne pas croire
Déclaration des droits de l'homme
Jules Ferry
Respect
Article 1 de 1958
Neutralité
PAIX
DIVERSITÉ
liberté
égalité
fraternité
liberté de conscience

CAP Boucher ADULTE
2024-2025

Présentation des stagiaires

Gaëtan

Cellia
Lilian

Cécile

Amine

Période en centre de formation

21 semaines de formation en centre sur 37 semaines au total.

Rythme : 3 jours à Précieux et 2 jours à l'IMSE

Pratiques professionnelles : tous les lundis et jeudis à St Etienne - 224h au total de TP soit 32 TP

13:40

Période de stage en entreprise

16 semaines de stage sur les 37 semaines en formation au total

RETOURS DES STAGIAIRES

LA FERME BERTHOLET
1920

GRAND FRAIS

SUPER U

ARTISAN BOUCHER

Des gestes plus précis de mois en mois

9 mois de cours théorique et pratique

8:30
5
65
Gilac

La formation, c'est aussi des visites professionnelles…

Le sommet de l'élevage à Cournon

SOMMET DE L'ÉLEVAGE

CK INDUSTRIES

Visite d’un élevage cunicole

Visite de la boucherie Super U à Savigneux

Magasin avec un rayon traditionnel et un rayon LS.

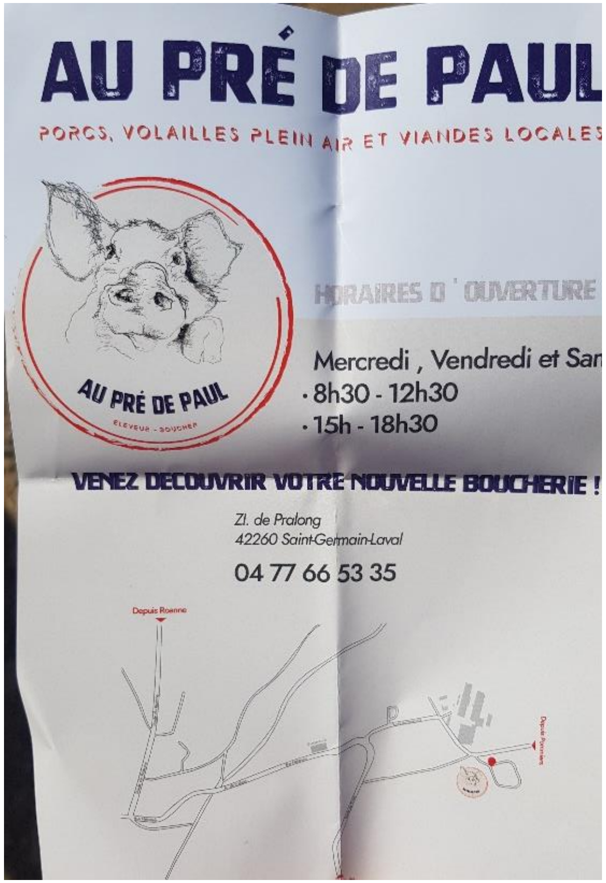
15 salariés au rayon boucherie.

Echange avec Yannick FENGEINBRUGEL, responsable du rayon boucherie

LE BOUCHER
Le boucher & Le volailler
LE PRIX DE LA VIANDE
L'offre du jour
CAVE DE MATURATION

Notre porc Filière U est d'origine française
Notre poulet Filière U est d'origine française
L'offre du jour
Maître CoQ
Pané

Exploitation agricole et boucherie « au pré de Paul » (Antoine ancien stagiaire)



AU PRÉ DE PAUL

PORCS, VOLAILLES PLEIN AIR ET VIANDES LOCALES

HORAIRES D'OUVERTURE

Mercredi , Vendredi et Sam
- 8h30 - 12h30
- 15h - 18h30

VENEZ DECOUVRIR VOTRE NOUVELLE BOUCHERIE !

ZI. de Pralong
42260 Saint-Germain-Laval

04 77 66 53 35

AU PRÉ DE PAUL
ELEVEUR - BOUCHER
Depuis Roanne

Choucroute
Poitrine Fumée
Boudin de sang

Intervention de 2 inspectrices de la DDPP de la Loire

Fromages Bio
Fromages Bio

La boucherie c’est aussi de la transformation bouchère
préparation (et dégustation) de foie gras

Campus Agronova
Sel
Sel

C'EST BON
VOLAILLE 100% FRANÇAISE

Coupe du monde de boucherie en France

Lilian et Cécile ont fait le trajet à Paris

COUPE DU MONDE DE BOUCHERIE
30 & 31 MARS 2025 - PARIS
VENEZ SOUTENIR L'ÉQUIPE DE FRANCE
WBC
WBC PARIS 2025
CFBCT
RÉSERVEZ VOS PLACES SUR WBCPARIS2025.COM

Rencontre et partage d'expérience avec Christophe Y Pian Fat,

MOF et champion du monde de boucherie

EUROFOURS
La Région Auvergne-Rhône-Alpes
BOUCHERIE

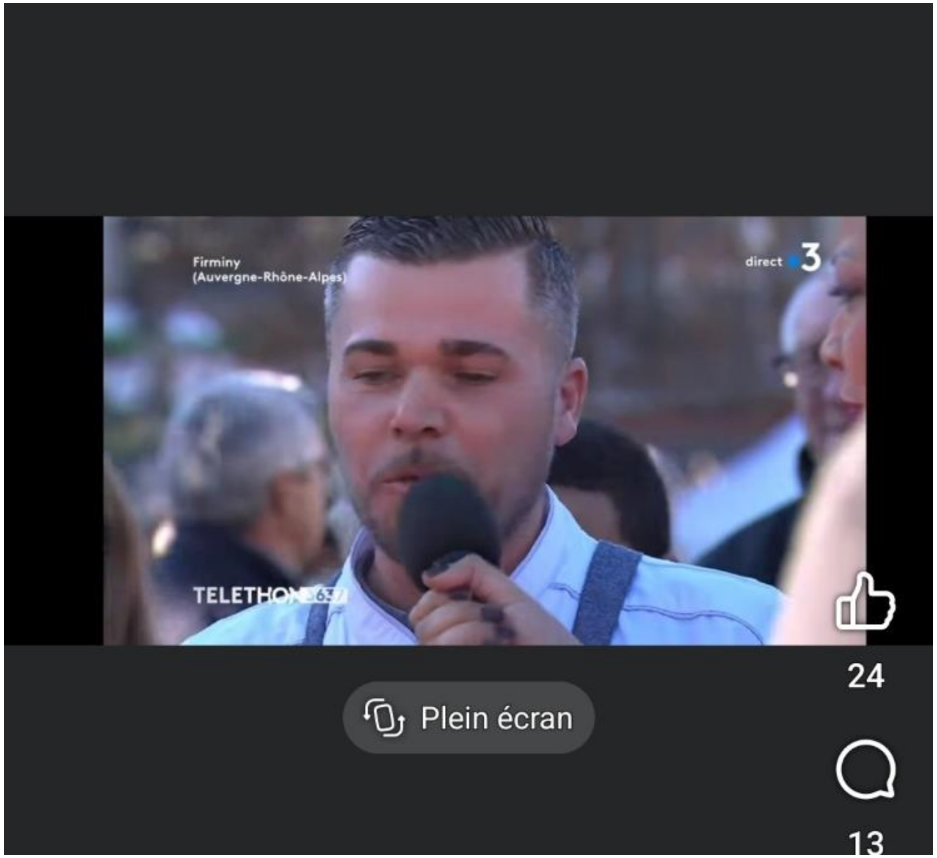
ÉQUIPE de FRANCE
BOUCHERIE
Salon de la
BOUCHERIE - CHARCUTERIE
- TRAITEUR
Angers 2024

BOUCHERIE
Salon de la
BOUCHERIE • CHARCUTERIE
• TRAITEUR
Angers 2024
Christophe Ip Yan Fat

BOUCHERIE
Salon de la
BOUCHERIE • CHARCUTERIE
• TRAITEUR
Angers 2024
Christophe Ip Yan Fat
KEEPING IT REAL
JACK & JONES
SINCE 1990

Au cours de l’année,
une autre star a vue le jour

https://www.facebook.com/100093129396875/videos/1300942414429976/?rdid=XAMdwHRwDcW34AuH


Firminy
(Auvergne-Rhône-Alpes)
direct 3
TELETHON
24
Plein écran
13

Epreuve pratique hier

APPELS D'URGENCE
EDF
GDF
ARM
6
5

Gilac

APPELS D'URGENCE
ARM

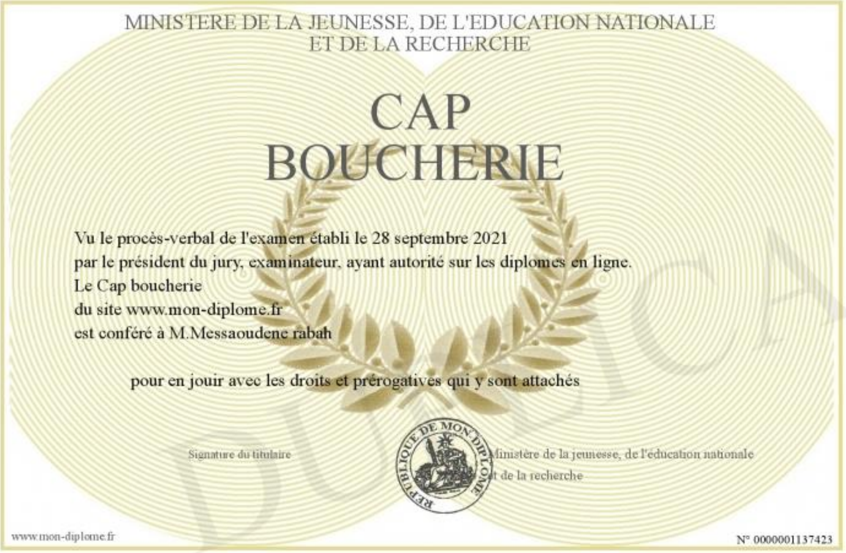
5
3
8

9 mois de vie de groupe, des rencontres, des rires, des moments de doute….

Une réelle volonté de réussir !

Félicitations à TOUS pour votre parcours!

Dans quelques jours les résultats



MINISTERE DE LA JEUNESSE, DE L'EDUCATION NATIONALE
ET DE LA RECHERCHE

CAP
BOUCHERIE

Vu le procès-verbal de l'examen établi le 28 septembre 2021
par le président du jury, examinateur, ayant autorité sur les diplomes en ligne.
Le Cap boucherie
du site www.mon-diplome.fr
est conféré à M.Messaoudene rabah

pour en jouir avec les droits et prérogatives qui y sont attachés

Signature du titulaire

Ministère de la jeunesse, de l'éducation nationale
et de la recherche

www.mon-diplome.fr

N° 0000001137423

DUPLICA

Retours des formateurs :

Retours des stagiaires :

Bonne continuation dans vos projets et bonne insertion professionnelle.

BONNE ROUTE !