

## Financement

Formation professionnelle continue  
Non conventionnée / sans dispositif

## Organisme responsable et contact

GRETA CFA AQUITAINE  
Claude BULHE  
06.72.93.58.43  
claude.bulhe@greta-cfa-aquitaine.fr

## Accès à la formation

## Publics visés :

Demandeur d'emploi  
Jeune de moins de 26 ans  
Personne handicapée  
Salaré(e)  
Actif(ve) non salarié(e)

## Sélection :

Dossier  
Entretien  
Information collective

## Niveau d'entrée requis :

Sans niveau spécifique

## Conditions d'accès :

Achat de fournitures à prévoir : tenue de boucher blanche (pantalon, veste, tablier, chaussures de sécurité, coiffure), mallette d'ustensiles professionnels, cadenas, porte-documents

## Prérequis pédagogiques :

Niveau équivalent à la fin du premier cycle (3ème collège) Maîtrise de la langue française (orale, lecture, écriture) et calcul

## Contrat de professionnalisation possible ?

Oui

## Objectif de la formation

Réceptionner et stocker les viandes. Contrôler la traçabilité et la qualité de la viande ainsi que le respect des règles d'hygiène et de sécurité. Découper, désosser et séparer les viandes. Les préparer pour la vente en respectant les techniques de présentation, de décoration et d'étiquetage. Habiller les volailles et confectionner les produits tripiers. Participer au conseil et à la vente des produits.

## Contenu et modalités d'organisation

Formation professionnelle : approvisionnement et organisation - Réception des produits, entreposage, suivi des stocks, prise de commande, vérification des produits, produits et transformation, filière viande, traçabilité des produits. Transformation des produits : préparation, transformation, finition des produits. Préparation à la vente, commercialisation : organisation de l'espace de vente, vérification des produits, étiquetage, service et conseil à la clientèle, décoration. Formation générale : sauveteur secouriste au travail, français, histoire-géographie, mathématiques, sciences physiques chimie

Durées de la formation \*490h en cours du jour \*650h en entreprise

Commentaires sur la durée hebdomadaire En fonction de l'expérience et des diplômes acquis.

Parcours de formation personnalisable ? Oui Type de parcours Individualisé

Commentaires sur la parcours personnalisable Alternance 2 jours en Centre de formation, 3 jours en entreprise sur 8 mois.35h/semaine. Possibilité de travailler week ends et jours fériés.

## Validation(s) Visée(s)

CAP boucher - Niveau 3 : CAP, BEP (Niveau 3 européen)

MON COMPTE FORMATION Éligible au CPF

## Et après ?

## Suite de parcours

Ce CAP débouche sur la vie active mais il est possible, sous certaines conditions, de poursuivre des études en 1 an en MC (mention complémentaire) ou en 2 ans en bac professionnel ou en BP (brevet professionnel).

## Calendrier des sessions

Numéro Carif	Dates de formation	Ville	Organisme de formation	Type d'entrée	CPF	Modalités
00199512	du 24/07/2020 au 03/06/2021	(64)	GRETA CFA AQUITAINE		  	
00195361	du 07/10/2020 au 03/06/2021	(64)	GRETA CFA AQUITAINE		  	
00228625	du 11/10/2021 au 02/06/2022	(64)	GRETA CFA AQUITAINE		  	
00265557	du 05/10/2022 au 24/05/2023	(64)	GRETA CFA AQUITAINE		  	

00338272

du 28/09/2023 au  
23/05/2024

(64)

GRETA CFA  
AQUITAINE

MON  
COMPTE  
FORMATION

FPC

00448264

du 26/09/2024 au  
26/05/2025

(64)

GRETA CFA  
AQUITAINE

MON  
COMPTE  
FORMATION

FPC

00448265

du 26/09/2024 au  
26/05/2025

(64)

GRETA CFA  
AQUITAINE

Non  
éligible

Contrat  
pro

00448266

du 26/09/2024 au  
26/05/2025

(64)

GRETA CFA  
AQUITAINE

Non  
éligible

Contrat  
app