

Financement

Formation professionnelle continue
Non conventionnée / sans dispositif

Organisme responsable et contact

CMA FORMATION ANGOULEME -
CMA NA 16
Nathalie GUIGNARD
05.45.78.35.48
n.guignard@cma-charente.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

Niveau d'entrée requis :

Sans niveau spécifique

Conditions d'accès :

Aucune

Prérequis pédagogiques :

Non renseigné

Contrat de
professionnalisation
possible ?

Oui

Objectif de la formation

De l'approvisionnement à la vente au détail, le boucher est le spécialiste de la viande. Il choisit et achète les carcasses, les découpe puis les transforme afin de les présenter à sa clientèle. Il maîtrise l'ensemble des techniques qui permettent de désosser, de dénervier et de dégraisser. Commerçant, il conseille ses clients sur le choix des morceaux et la façon de les cuisiner. Fabricant, il prépare des plats élaborés comme les rôtis, les paupiettes, les volailles et les...

Contenu et modalités d'organisation

LE PROGRAMME Avoir une bonne connaissance de l'anatomie animale; - Assurer la traçabilité et la qualité de la viande; - Respecter les règles d'hygiène liées à l'alimentation; - Maîtriser l'ensemble des techniques qui permettent de désosser, de dénervier et de dégraisser; - Conseiller ses clients sur le choix des morceaux et la façon de les cuisiner **LE CONTENU** Au Centre de formation • Pratique professionnelle • Technologies et sciences appliquées Arts appliqués • Prévention santé et environnement • Enseignement général en fonction de la formation initiale (Français-Histoire-géographie, Mathématiques-Sciences-Physiques, Education physique et sportive, Anglais) • Connaissance de l'environnement économique, juridique et social • Gestion appliquée En entreprise • Apprendre les diverses techniques de la découpe et ficelage • Préparer des produits tripiers • Respecter les règles d'hygiène et de sécurité • Conseiller les clients

Commentaires sur la durée hebdomadaire **En fonction de la formation initiale**
Parcours de formation personnalisable ? **Oui** Type de parcours **Mixte**
Commentaires sur la parcours personnalisable **En fonction du planning**

Validation(s) Visée(s)

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

MON COMPTE FORMATION Éligible au CPF

Et après ?

Suite de parcours

CAP Charcutier-traiteur Objectif principal : travailler les viandes, poissons et légumes en divers produits finis et sublimés **MC Employé traiteur** Objectif principal : confectionner des repas pour la vente en magasin ou prestations extérieures **BP* Boucher** Objectif principal : assurer toutes les tâches nécessaires à la vente des produits liés à son activité

Calendrier des sessions

Numéro Carif	Dates de formation	Ville	Organisme de formation	Type d'entrée	CPF	Modalités
00153650	du 01/07/2019 au 30/06/2021	Barbezieux-Saint-Hilaire (16)	CMA FORMATION ANGOULEME - CMA NA 16		  	
00228978	du 13/09/2021 au 30/06/2022	Barbezieux-Saint-Hilaire (16)	CMA FORMATION ANGOULEME - CMA NA 16		  	