

Financement

Formation professionnelle continue
Non conventionnée / sans dispositif

Organisme responsable et contact

CMAR NOUVELLE-AQUITAINE - SIÈGE
Sylvie DOUX
05.45.78.35.48
16-cma-apprentissage@cma-nouvelleaquitaine.fr

Accès à la formation

Publics visés :

Demandeur d'emploi
Jeune de moins de 26 ans
Personne handicapée
Actif(ve) non salarié(e)
Elève sous statut scolaire

Sélection :

Dossier

Niveau d'entrée requis :

Niveau illettrisme, analphabétisme
(Niveau 1 européen)

Conditions d'accès :

* Avoir entre 16 et 29 ans révolus

Prérequis pédagogiques :

Non renseigné

Contrat de professionnalisation possible ?

Oui

Objectif de la formation

Le boucher réceptionne et stocke les viandes (bovins, ovins, porcins, caprins, équins, volailles et gibiers). Il contrôle la traçabilité et la qualité de la viande ainsi le respect des règles d'hygiène et de sécurité. Il découpe, désosse et sépare les viandes. Il les prépare (parage, épiluchage, tranchage et ficelage) pour la vente en respectant les techniques de présentation, de décoration et d'étiquetage. Il habille les volailles et confectionne les produits tripiers. Il peut participer au conseil et à la vente des produits. Le titulaire du CAP débute comme boucher préparateur qualifié, ouvrier professionnel qualifié ou de fabrication. Il peut être employé dans une boucherie artisanale, au rayon d'une grande surface, en atelier de transformation, entreprise industrielle ou collectivité.

Contenu et modalités d'organisation

Enseignement technique et professionnel 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 : contenu nutritionnel des viandes et abats, préparation des produits (découper, séparer, désosser, parer, épilucher, parer une volaille), transformation (trancher, couper, hacher, préparation de produits tripiers), finition (mise en forme, bardage et ficelage) ; préparation à la vente, commercialisation : organisation espace de vente, vérification des produits, étiquetage, service et conseil à la clientèle, décoration ; équipements et locaux professionnels : nettoyage et désinfection des locaux, contrôle des appareils et des dispositifs de sécurité, équipement matériel, tenue professionnelle, organisation du plan de travail, outillage, stockage des déchets, fonctionnement des chambres froides. Formation en entreprise : 16 semaines.

Durées de la formation

*840h en cours du jour

Parcours de formation personnalisable ?

Oui

Type de parcours

Non renseigné

Validation(s) Visée(s)

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

Et après ?

Suite de parcours

Ce CAP est conçu pour permettre une insertion directe dans la vie active. Néanmoins, la poursuite d'études est possible pour compléter sa formation en préparant une mention complémentaire (MC) ou un brevet professionnel (BP). Pour acquérir un niveau plus élevé, à condition d'avoir un bon niveau scolaire, il est également possible de poursuivre en bac pro.

Calendrier des sessions

Numéro Carif	Dates de formation	Ville	Organisme de formation	Type d'entrée	CPF	Modalités
00168076	du 01/09/2020 au 30/06/2022	(16)	CFA DE LA CHAMBRE DE MÉTIERS ET DE L'ARTISANAT DE NOUVELLE-AQUITAINE CHARENTE - SITE DE BARBEZIEUX			Non éligible



00227750

du 01/09/2021 au
30/06/2023

(16)

CFA DE LA
CHAMBRE DE
MÉTIERS ET DE
L'ARTISANAT DE
NOUVELLE-
AQUITAINE
CHARENTE - SITE
DE BARBEZIEUX

Non
éligible



00262296

du 01/09/2022 au
30/06/2024

(16)

CFA DE LA
CHAMBRE DE
MÉTIERS ET DE
L'ARTISANAT DE
NOUVELLE-
AQUITAINE
CHARENTE - SITE
DE BARBEZIEUX

Non
éligible



00328953

du 01/09/2023 au
30/06/2025

(16)

CFA DE LA
CHAMBRE DE
MÉTIERS ET DE
L'ARTISANAT DE
NOUVELLE-
AQUITAINE
CHARENTE - SITE
DE BARBEZIEUX

Non
éligible



00396534

du 01/09/2024 au
30/06/2026

(16)

CFA DE LA
CHAMBRE DE
MÉTIERS ET DE
L'ARTISANAT DE
NOUVELLE-
AQUITAINE
CHARENTE - SITE
DE BARBEZIEUX

Non
éligible

