

## Financement

Formation professionnelle continue  
Non conventionnée / sans dispositif

## Organisme responsable et contact

CMA FORMATION NIORT  
Jean Bernard MERCERON  
05.49.33.07.60  
jb.merceron@cma79.fr

## Accès à la formation

## Publics visés :

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

## Sélection :

Dossier  
Entretien

## Niveau d'entrée requis :

Sans niveau spécifique

## Conditions d'accès :

\* Avoir entre 16 et 29 ans révolus

## Prérequis pédagogiques :

Non renseigné

## Contrat de professionnalisation possible ?

Non

## 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, épluchage, 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, éplucher, 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.

Commentaires sur la durée hebdomadaire

En fonction des pré-requis du candidat, nous consulter.

Parcours de formation personnalisable ?

Oui

Type de parcours

Individualisé

## 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 permet 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 Boucher) pour acquérir un niveau plus élevé,

## Calendrier des sessions

Numéro Carif	Dates de formation	Ville	Organisme de formation	Type d'entrée	CPF	Modalités
00224890	du 13/09/2021 au 03/07/2026	Niort (79)	CMA FORMATION NIORT		MON COMPTE FORMATION	FPC