

Financement

Formation professionnelle continue
Non conventionnée / sans dispositif

Organisme responsable et contact

CMA FORMATION BOULAZAC
CATHERINE THIERRY
05.53.02.44.79
catherine.thierry@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 ?

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. Formation en entreprise : 16 semaines.

Parcours de formation personnalisable ? **Oui** Type de parcours **Non renseigné**

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 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
00168617	du 01/09/2020 au 30/06/2022	Boulazac (24)	CMA FORMATION BOULAZAC		MON COMPTE FORMATION	Contrat app FPC
00226590	du 01/09/2021 au 30/06/2023	Boulazac (24)	CMA FORMATION BOULAZAC		MON COMPTE FORMATION	Contrat app FPC
00278898	du 01/09/2022 au 30/06/2024	Boulazac (24)	CMA FORMATION BOULAZAC		MON COMPTE FORMATION	Contrat app FPC
00347118	du 01/09/2023 au 30/06/2025	BOULAZAC ISLE MANOIRE (24)	CMA FORMATION BOULAZAC		Non éligible	Contrat app

00347205

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

BOULAZAC
ISLE
MANOIRE
(24)

CMA FORMATION
BOULAZAC

MON
COMPTE
FORMATION

FPC

00423775

du 02/09/2024 au
03/07/2026

Boulazac Isle
Manoire (24)

CMA FORMATION
BOULAZAC

Non
éligible

Contrat
app

00423776

du 02/09/2024 au
03/07/2026

Boulazac Isle
Manoire (24)

CMA FORMATION
BOULAZAC

MON
COMPTE
FORMATION

FPC