

CAP Boucher en 10 mois

Financement

Formation professionnelle continue
Non conventionnée / sans dispositif

Organisme responsable et contact

CMA NA
HENRY LUCIE
05.58.05.81.95
40-cfa-formation-continue@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)
Élève sous statut scolaire

Sélection :

Entretien

Niveau d'entrée requis :

Sans niveau spécifique

Conditions d'accès :

Non renseigné

Prérequis pédagogiques :

Non renseigné

Contrat de
professionnalisation
possible ?

Oui

Objectif de la formation

Le titulaire du CAP Boucher assure la réception, le stockage des produits livrés, la transformation des morceaux issus de la découpe des carcasses et des différentes coupes des espèces (bovins, ovins, porcins, caprins, équins, volailles, gibiers) et du traitement des produits tripiers dans le respect des règles de qualité d'hygiène et de sécurité conformément aux exigences réglementaires de traçabilité. Il peut être amené à mettre en valeur les produits, à renseigner et conseiller la clientèle, à participer à l'acte de vente. Lors d'une formation CAP Boucher, vous allez acquérir des techniques, des comportements et des savoir-faire, comme, par exemple : - Coupe des quartiers - Désossage du bœuf - Séparation, Epluchage - Coupe, piéçage, ficelage - Traitement des abas - Habillage des volailles - Charcuterie - Ventes

Contenu et modalités d'organisation

- Module 1 : Découpe du Porc, Initiation et perfectionnement - Module 2 : Travail des bas morceaux bœuf et veau - Module 3 : Travail des avants de bœuf - Module 4 : Préparation des cuisses de bœuf - Module 5 : Morceaux nobles de bœuf - Module 6 : Désosser et préparer les cuisseaux de veau - Module 7 : Préparation des volailles et des abats - Module 8 : Gigot et épaule d'agneau - Module 9 : Volailles

Parcours de formation personnalisable ? Oui Type de parcours Modularisé

Validation(s) Visée(s)

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





MON COMPTE FORMATION Éligible au CPF

Et après ?

Suite de parcours

Il/elle sera amené à gérer les achats des produits de qualité en vif ou en carcasses, détailler les carcasses en morceaux, désosser et préparer la viande afin de la présenter en magasin. De plus, il doit savoir animer son espace commercial et faire preuve d'écoute et d'un véritable sens de la communication. En effet, le professionnel est en relation directe avec la clientèle. Le tout dans le respect des règles de qualité d'hygiène et de sécurité. CAP Charcutier traiteur, BP BOUCHER

Calendrier des sessions

Numéro Carif	Dates de formation	Ville	Organisme de formation	Type d'entrée	CPF	Modalités
00169628	du 14/09/2020 au 18/06/2021	Mont-de- Marsan (40)	CMA FORMATION MONT DE MARSAN		MON COMPTE FORMATION	FPC 
00231965	du 30/08/2021 au 24/06/2022	Mont-de- Marsan (40)	CMA FORMATION MONT DE MARSAN		MON COMPTE FORMATION	FPC 
00259856	du 05/09/2022 au 30/06/2023	Mont-de- Marsan (40)	CMA FORMATION MONT DE MARSAN		MON COMPTE FORMATION	FPC 
00341073	du 04/09/2023 au 28/06/2024	Mont-de- Marsan (40)	CMA FORMATION MONT DE MARSAN		MON COMPTE FORMATION	FPC
00341076	du 04/09/2023 au 28/06/2024	Mont-de- Marsan (40)	CMA FORMATION MONT DE MARSAN		Non éligible	

00422722du 02/09/2024 au
27/06/2025Mont-de-
Marsan (40)**CMA FORMATION
MONT DE MARSAN****MON
COMPTE
FORMATION**

FPC

00422723du 02/09/2024 au
27/06/2025Mont-de-
Marsan (40)**CMA FORMATION
MONT DE MARSAN**Non
éligibleContrat
pro**00541155**du 02/09/2025 au
26/06/2026Mont-de-
Marsan (40)**CMA FORMATION
MONT DE MARSAN**Non
éligibleContrat
pro**00541158**du 02/09/2025 au
26/06/2026Mont-de-
Marsan (40)**CMA FORMATION
MONT DE MARSAN****MON
COMPTE
FORMATION**

FPC