

**CAP Boucher en 10 mois****Financement**Formation professionnelle continue  
Non conventionnée / sans dispositif**Organisme responsable et contact**CMAR NOUVELLE-AQUITAINE -  
SIÈGE  
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 avant 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

Durées de la formation \*357h en cours du jour \*945h en entreprise

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
<b>00169628</b>	du 14/09/2020 au 18/06/2021	(40)	CMAR NOUVELLE- AQUITAINE - CENTRE DE FORMATION LANDES		<b>MON COMPTE FORMATION</b>	FPC 
<b>00231965</b>	du 30/08/2021 au 24/06/2022	(40)	CMAR NOUVELLE- AQUITAINE - CENTRE DE FORMATION LANDES		<b>MON COMPTE FORMATION</b>	FPC 

00259856

du 05/09/2022 au  
30/06/2023

(40)

CMAR NOUVELLE-  
AQUITAINE -  
CENTRE DE  
FORMATION  
LANDES

MON  
COMPTE  
FORMATION

FPC

Contrat  
pro

00341073

du 04/09/2023 au  
28/06/2024

(40)

CMAR NOUVELLE-  
AQUITAINE -  
CENTRE DE  
FORMATION  
LANDES

MON  
COMPTE  
FORMATION

FPC

00341076

du 04/09/2023 au  
28/06/2024

(40)

CMAR NOUVELLE-  
AQUITAINE -  
CENTRE DE  
FORMATION  
LANDES

Non  
éligible

Contrat  
pro

00422722

du 02/09/2024 au  
27/06/2025

(40)

CMAR NOUVELLE-  
AQUITAINE -  
CENTRE DE  
FORMATION  
LANDES

MON  
COMPTE  
FORMATION

FPC

00422723

du 02/09/2024 au  
27/06/2025

(40)

CMAR NOUVELLE-  
AQUITAINE -  
CENTRE DE  
FORMATION  
LANDES

Non  
éligible

Contrat  
pro