

## Financement

Formation professionnelle continue  
Non conventionnée / sans dispositif

## Organisme responsable et contact

CMAR NOUVELLE-AQUITAINE -  
SIÈGE  
GACHARD Céline  
05.58.05.81.90  
40-cfa-conseil-formation@cma-  
nouvelleaquitaine.fr

## Accès à la formation

## Publics visés :

Demandeur d'emploi  
Jeune de moins de 26 ans  
Personne handicapée  
Salarie(e)  
Actif(ve) non salarié(e)

## Sélection :

Dossier  
Entretien

## Niveau d'entrée requis :

Sans niveau spécifique

## Conditions d'accès :

\* Avoir entre 16 et 30 ans \* 15 ans sorti de  
3ème \* sans limitation d'âge pour un  
travailleur handicapé

## Prérequis pédagogiques :

Passation de positionnement pour vérifier les  
pré-requis et adopter la formation si besoin.

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 \*840h en cours du jour

Commentaires sur la durée hebdomadaire

Possibilité de ne suivre que les matières obligatoires à l'examen (dispense d'enseignement général)

Parcours de formation personnalisable ?

Oui

Type de parcours

Modularisé

## Validation(s) Visée(s)

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

## 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.

## Calendrier des sessions

Numéro Carif	Dates de formation	Ville	Organisme de formation	Type d'entrée	CPF	Modalités
00208057	du 01/09/2021 au 30/06/2023	(40)	CMAR NOUVELLE- AQUITAINE - CENTRE DE FORMATION LANDES		Non éligible	 
00259743	du 01/09/2022 au 28/06/2024	(40)	CMAR NOUVELLE- AQUITAINE - CENTRE DE FORMATION LANDES		Non éligible	 

00340731

du 04/09/2023 au  
04/07/2025

(40)

CMAR NOUVELLE-  
AQUITAINE -  
CENTRE DE  
FORMATION  
LANDES

Non  
éligible

Contrat  
app

00340732

du 04/09/2023 au  
04/07/2025

(40)

CMAR NOUVELLE-  
AQUITAINE -  
CENTRE DE  
FORMATION  
LANDES

Non  
éligible

Contrat  
pro

00422561

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

(40)

CMAR NOUVELLE-  
AQUITAINE -  
CENTRE DE  
FORMATION  
LANDES

Non  
éligible

Contrat  
app

00422563

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

(40)

CMAR NOUVELLE-  
AQUITAINE -  
CENTRE DE  
FORMATION  
LANDES

Non  
éligible

Contrat  
pro