

FinancementFormation professionnelle continue
Non conventionnée / sans dispositif**Organisme responsable et contact**CMA NA
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
Salarié(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 enseigner 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

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	Mont-de- Marsan (40)	CMA FORMATION MONT DE MARSAN		Non éligible	 
00259743	du 01/09/2022 au 28/06/2024	Mont-de- Marsan (40)	CMA FORMATION MONT DE MARSAN		Non éligible	 
00340732	du 04/09/2023 au 04/07/2025	Mont-de- Marsan (40)	CMA FORMATION MONT DE MARSAN		Non éligible	
00340731	du 04/09/2023 au 04/07/2025	Mont-de- Marsan (40)	CMA FORMATION MONT DE MARSAN		Non éligible	

00422561du 02/09/2024 au
03/07/2026Mont-de-
Marsan (40)**CMA FORMATION
MONT DE MARSAN**Non
éligible**00422563**du 02/09/2024 au
03/07/2026Mont-de-
Marsan (40)**CMA FORMATION
MONT DE MARSAN**Non
éligible**00541041**du 02/09/2025 au
25/06/2027Mont-de-
Marsan (40)**CMA FORMATION
MONT DE MARSAN**Non
éligible**00541042**du 02/09/2025 au
25/06/2027Mont-de-
Marsan (40)**CMA FORMATION
MONT DE MARSAN**Non
éligible