

Financement

Formation professionnelle continue
Non conventionnée / sans dispositif

Organisme responsable et contact

CMA NA
Service de l'EAO
05.53.77.23.62
47-eao@cma-nouvelleaquitaine.fr

Accès à la formation

Publics visés :

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

Sélection :

Entretien

Niveau d'entrée requis :

Sans niveau spécifique

Conditions d'accès :

16 ans ou 15 ans dans l'année civile avec
cursus 3ème validé

Prérequis pédagogiques :

Non renseigné

Contrat de
professionnalisation
possible ?

Non

Objectif de la formation

Le titulaire du CAP Boucher assure la réception, le stockage des produits, la transformation des morceaux de coupe de gros (gros bovins et différentes espèces) et la réalisation des préparations bouchères crues (bovins, ovins, porcins, volailles). Il assure par ailleurs leur étiquetage et participe à la mise en vitrine et en rayon. Il exerce son activité dans le respect : - de la qualité et de la traçabilité des viandes, - des normes d'hygiène, conformément à la législation en vigueur, et de sécurité, conformément au document unique, - de l'inclusion et de l'accueil des autres personnels, notamment porteurs de handicap, - de la réglementation en matière de lutte contre le gaspillage et de la valorisation des déchets. Il prend en compte au quotidien la responsabilité sociale des entreprises (RSE) appliquée à son activité.

Contenu et modalités d'organisation

Activités visées : Approvisionnement, organisation et transformation des viandes Approvisionnement et stockage Organisation et transformation des viandes Préparation à la commercialisation Réalisation des préparations bouchères Sécurité et entretien Compétences attestées : Approvisionnement, organisation et transformation des viandes Organiser la réception des produits Contrôler et réceptionner les produits livrés Entreposer les produits et suivre les stocks Préparer et ordonner son poste de travail en fonction de la production à effectuer Effectuer des coupes de gros avec os Mettre en œuvre les techniques fondamentales de transformation des viandes Mettre en œuvre les techniques de finition Préparation à la commercialisation Élaborer des préparations de viandes crues dans le respect des fiches techniques et des règles d'hygiène en vigueur Gérer les produits en cours d'élaboration et finir Valoriser les viandes et produits préparés Identifier les viandes et produits préparés Appliquer les règles de sécurité alimentaire Nettoyer et désinfecter l'environnement de travail Contrôler l'hygiène et la sécurité de l'environnement de travail et du matériel Français Communiquer : écouter, dialoguer et s'exprimer Reformuler, à l'écrit ou à l'oral, un message lu ou entendu Évaluer sa production orale ou écrite en vue de l'améliorer Lire, comprendre et présenter des textes documentaires ou fictionnels, des œuvres littéraires et artistiques Rendre compte, à l'oral ou à l'écrit, d'une expérience en lien avec le métier Histoire-géographie-enseignement moral et civique Maîtriser et utiliser des repères chronologiques et spatiaux : mémoriser et s'appropriier les notions, se repérer, contextualiser S'appropriier les démarches historiques et géographiques : exploiter les outils spécifiques aux disciplines, mener et construire une démarche historique ou géographique et la justifier, collaborer et échanger en histoire-géographie Construire et exprimer une argumentation cohérente et étayée en s'appuyant sur les repères et les notions du programme Mettre à distance ses opinions personnelles pour construire son jugement Mobiliser ses connaissances pour penser et s'engager dans le monde en

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

Validation(s) Visée(s)

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

Et après ?

Suite de parcours

BP Boucher

Calendrier des sessions

Numéro Carif	Dates de formation	Ville	Organisme de formation	Type d'entrée	CPF	Modalités
00424402	du 01/09/2023 au 30/06/2025	Agen (47)	CMA FORMATION LA PALME		Non éligible	
00425659	du 01/09/2024 au 30/06/2026	Agen (47)	CMA FORMATION LA PALME		Non éligible	