

Boucher, Bouchère (CAP)**Financement**

Formation professionnelle continue
Habilitation de service public (PRF HSP)

N° de marché : 2023P042S02105

Organisme responsable et contact

GRETA DU LIMOUSIN
Jean-Yves ESTOUP
06.30.34.65.67
jean-yves.estoup@ac-limoges.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 :

Inscription directe ou par un conseiller
en insertion professionnelle
Information collective

Niveau d'entrée requis :

Non renseigné

Conditions d'accès :

Accès sans sélection sur prescription ou auto
positionnement.

Prérequis pédagogiques :

-

Contrat de
professionnalisation
possible ?

Non

Objectif de la formation

Permettre d'obtenir un premier niveau de qualification.

Contenu et modalités d'organisation

Intégration - Entrée en formation
Présentation de l'équipe pédagogique et administrative
Visite des locaux de formation (salles et plateaux techniques)
Intégration au groupe
Formalisation du parcours de formation
Instruction du dossier et sécurisation administrative
Explicitation du calendrier de l'alternance et de l'emploi du temps de formation
Lecture et explication du Règlement Intérieur - 3 h
Présentation du métier - Présentation des métiers de la boucherie
Intervention d'un professionnel / témoignage d'anciens stagiaires - 7 h
Les modalités de certification - Présentation des modalités de certification
Le référentiel de formation et de certification CAP Boucher Bouchère
Le calendrier prévisionnel des épreuves - 4 h
Diagnostic - Positionnements - Positionnements écrits
Positionnements pratiques
Entretien individuel exploratoire de confirmation de projet
Bilan - exploitation des positionnements
Synthèse et proposition de parcours
Signature du Contrat Pédagogique - 21 h
Bloc 1 EP1 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 oeuvre les techniques fondamentales de transformation des viandes
Mettre en oeuvre les techniques de finition - 137 h
Bloc 2 EP2 Préparation à la commercialisation
approvisionnement, organisation et transformation des viandes - 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 finis
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 - 110 h
Français - Histoire-Géographie - Enseignement Moral et Civique - FRANCAIS
Entrer dans l'échange oral : écouter, réagir, s'exprimer
Entrer dans l'échange écrit : lire, analyser, écrire
Devenir un lecteur compétent et critique
Confronter des savoirs et des valeurs

...
Parcours de formation personnalisable ? **Oui** Type de parcours **Mixte**

Validation(s) Visée(s)

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

Et après ?

Suite de parcours

Non renseigné

Calendrier des sessions

Numéro Carif	Dates de formation	Ville	Organisme de formation	Type d'entrée	CPF	Modalités
00462135	prochain point d'entrée : 08/09/2025	Tulle (19)	EIMCL 13 VENTS		Non éligible	
00462208	prochain point d'entrée : 15/09/2025	LIMOGES (87)	CMA NA		Non éligible	