

**Boucher, Bouchère (CAP)****Financement**

Formation professionnelle continue  
**Habilitation de service public (PRF HSP)**

N° de marché : 2023P045S02105

**Organisme responsable et contact**

GRETA CFA AQUITAINE

**Claude BULHE**

06.72.93.58.43

claude.bulhe@greta-cfa-aquitaine.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**

Pratique Professionnelle - Organiser, réceptionner, vérifier, stocker les produits livrés. Appliquer les règles d'hygiène et de sécurité liées à l'activité. Organiser son travail, préparer le poste de travail ainsi que l'outillage. Préparer les viandes (coupe, désossage, séparation, parage, épluchage, tranchage, ficelage). Habillage de volailles et préparation des produits tripiers conformément à la réglementation et aux usages de la profession. Participer à l'organisation de l'espace de vente, vérifier l'état des produits, effectuer des opérations de vente, participer au service de la clientèle. - 154 h Technologie - La filière viande Les équipements, matériels et outillages Les produits et leurs transformations La commercialisation - La communication - 44 h CEEJS (Eco-Gestion) - Initiation à la connaissance de l'entreprise et éléments comptables Initiation économique Initiation juridique et sociale - 22 h Sciences appliquées - Les constituants des aliments Étude nutritionnelle des produits carnés (viandes et abats) Nutrition Hygiène et prévention Alimentation en énergie électrique Alimentation en eau froide Équipements spécifiques des locaux professionnels Aménagements spécifiques des locaux professionnels Entretien des locaux et du matériel - 44 h Prévention Santé Environnement - L'individu responsable de son capital santé Thématique L'individu responsable dans son environnement Thématique L'individu dans son milieu professionnel, impliqué dans la prévention des risques Thématique L'individu consommateur averti - 22 h SENSIBILISATION aux enjeux du développement durable Néo Terra - Niv1 - Rappel historique : du développement durable aux transitions énergétique, écologique et sociétale. Évaluer sa propre empreinte écologique / prendre conscience de son propre impact (quiz, impactco2.fr, fresque du climat...) Définir les points de progrès individuels et collectifs applicables dans la vie quotidienne, en formation et dans le milieu professionnel (Intervention d'acteurs locaux type ressourcerie, SIVOM, association de facilitation des mobilités douces, ...) - 14 h SENSIBILISATION aux enjeux des valeurs de la République... - APPREHENDER Recontextualisation du principe de laïcité. Présentation :

...  
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
<b>00463407</b>	pas de point d'entrée à venir de programmé	Pau (64)	CMA NA		Non éligible	
<b>00462723</b>	pas de point d'entrée à venir de programmé	Mont-de-Marsan (40)	CMA NA		Non éligible	