



FICHE DIPLÔME

ALIMENTATION

Réf : FI_AL_09

CAP BOUCHER

Le(la) titulaire du CAP Boucher intervient de l'approvisionnement à la vente au détail. Il(elle) découpe les viandes avec savoir-faire.



Formation certifiante



Niveau 3



Éligible au CPF



Format de formation

Formation en présentiel et en situation de travail dans le cadre d'un contrat d'apprentissage ou d'une convention de stage.

Durée

Cursus de 6 mois à 3 ans selon niveau d'études et expérience.

Formation non accessible en bloc de compétences.



PRÉREQUIS :

- Pas de prérequis



OBJECTIFS :

- Maîtriser l'anatomie animale,
- Assurer la traçabilité et la qualité de la viande,
- Respecter les règles d'hygiène liées à l'alimentation,
- Désosser, parer, éplucher et trancher,
- Conseiller ses clients sur le choix de morceaux et la façon de les cuisiner.



POUR QUELS MÉTIERS ?

- Boucher, préparateur qualifié,
- Ouvrier professionnel qualifié ou de fabrication,
- Employé dans une boucherie artisanale ou au rayon d'une grande surface.



EFFECTIFS

14 personnes par groupe de métier.



PUBLIC

Tout public éligible à l'apprentissage, à la professionnalisation ou en reconversion.



TARIFS

Public apprenti :

Formation prise en charge par l'OPCO de branche.

Public en reconversion :

Formation prise en charge financière possible en fonction des droits acquis et du statut (demandeur emploi, salarié, stagiaire de la formation professionnelle...).

CGV consultables sur notre site web.



DÉLAIS ET MODALITÉS D'ACCÈS

Contrats d'apprentissage : Préinscription en ligne dès mars. Début de formation de fin août à début novembre.

Autres publics : Inscription sur prescription (Pôle emploi, mission locale, entreprise...).



ACCESSIBILITÉ

Nos locaux sont accessibles aux personnes à mobilité réduite ; pour toute demande spécifique, notre référent handicap est à votre disposition.



DÉLAIS ET MODALITÉS D'ACCÈS

Toute entrée en formation fait l'objet d'un positionnement. Toute demande tout au long de l'année sera étudiée selon les places disponibles.



LIEU DE FORMATION

CFA CMA Nouvelle Aquitaine



PROGRAMME

Au Centre de formation

- Pratique professionnelle
- Technologies et sciences appliquées
- Prévention santé et environnement
- Enseignement général
- Connaissance de l'environnement économique, juridique et social

En entreprise

- Découper et ficeler selon différentes techniques,
- Préparer des produits tripiers,
- Respecter les règles d'hygiène et de sécurité,
- Conseiller les clients.

Retrouvez
l'ensemble de
nos formations
en ligne



MÉTHODES ET MOYENS PÉDAGOGIQUES

Les + de notre CFA

Nos techniques d'animation

- Aménagement individualisé pour les apprentis qui bénéficient d'une réduction de parcours,
- Laboratoires d'application dotés de matériel professionnel adapté à l'évolution des métiers,
- Partenariats locaux pour l'approvisionnement en matières premières,
- Accès à la mobilité européenne et internationale,
- Formation adaptable aux situations de handicap.



ENCADREMENT

La formation est encadrée par des professeurs de matières techniques et générales, ainsi que par un maître d'apprentissage ou tuteur en entreprise.



SUIVI

Des bilans sur le parcours de formation en centre et en entreprise tout au long de la formation. Un lien et des échanges réguliers avec le tuteur en entreprise sont établis : visites, livret de suivi,...



ÉVALUATION

Contrôle continu tout au long de la formation ou examen ponctuel selon les statuts et les établissements. Cette information est détaillée sur notre site Internet.



APRÈS VOTRE DIPLÔME

FORMATION

CAP CHARCUTIER-TRAITEUR

FORMATION

BP BOUCHER

D'autres poursuites de formation sont envisageables après étude de votre parcours



Voir la fiche
filière



CONTACTEZ-NOUS !

CMA Nouvelle-Aquitaine
46 rue Général de Larminat
CS 81423 - 33073 Bordeaux cedex

☎ 30 06

www.cma-nouvelleaquitaine.fr



Organisme de formation enregistré sous le n° 75 33 12814 33 auprès du Préfet de région
1ER RÉSEAU DE FORMATION AUX MÉTIERS DE L'ARTISANAT



Cofinancé par
l'Union européenne

