

CAP Boucher

Fiche diplôme

Le Titulaire de ce CAP intervient de l'approvisionnement à la vente au détail. Il découpe les viandes avec savoir-faire



Formation
certifiante

Niveau
3

en alternance
en présentiel

Eligible au
CPF



Vos pré-requis :

- Être âgé(e) de 15 à 29 ans

Vos objectifs :

- Avoir une bonne connaissance de l'anatomie animale;
- Assurer la traçabilité et la qualité de la viande;
- Respecter les règles d'hygiène liées à l'alimentation;
- Maîtriser l'ensemble des techniques qui permettent de désosser, de dénervier et de dégraisser;
- Conseiller ses clients sur le choix des 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



Durée :

● **Accessible**
par blocs de compétences
: non

● **Apprentissage**
Cursus de 2 ans,
aménagement de 6 mois
à 3 ans selon diplôme,
expérience...

● **Reconversion**
Parcours adapté
selon votre profil

€ Tarifs

Apprentissage

Formation prise en charge par l'OPCO de branche compétente

Reconversion

Tarif modulable en fonction de votre statut

(demandeur emploi, salarié, stagiaire de la formation...)
CGV consultables sur www.cma-charente.fr

Accessibilité

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



Effectifs

8 personnes par groupe métier



Public

Tout public
Apprentis
Adultes en reconversion

Délais et modalités d'accès

Les entrées en formation se font de fin août à mi-octobre en fonction des groupes. Toutefois, après positionnement des entrées peuvent aussi se faire désormais tout au long de l'année.



Lieu de formation

Campus des Métiers de Barbezieux



Chambre
de **Métiers**
et de l'**Artisanat**

NOUVELLE-AQUITAINE

Tous nos indicateurs de résultats sur www.cma-charente.fr



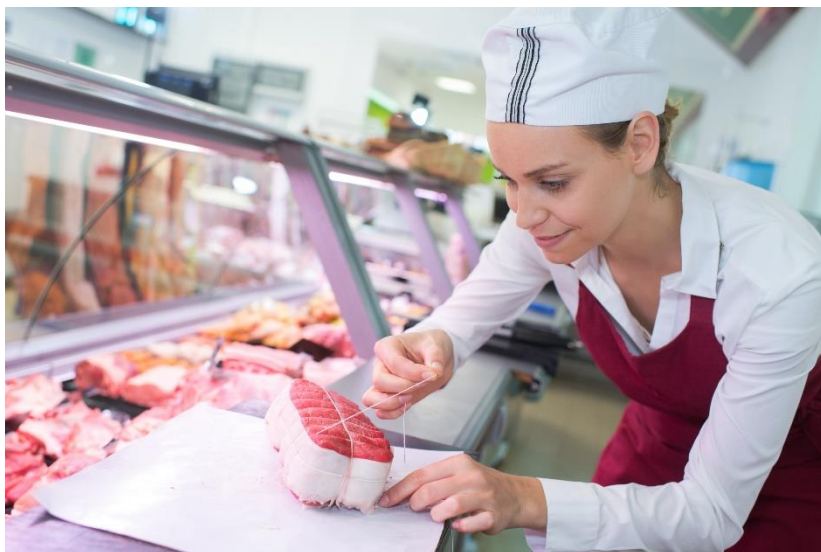
Programme

Au Centre de formation

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

En entreprise

- Apprendre les diverses techniques de la découpe et ficelage
- Préparer des produits tripiers
- Respecter les règles d'hygiène et de sécurité
- Conseiller les clients



Découvrez un témoignage en vidéo :



Méthodes et moyens pédagogiques

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

Méthodes pédagogiques variées axées sur la mise en application de cas concrets avec des apports théoriques et des apports pratiques

Encadrement

La formation est encadrée par une équipe de professeurs de matières techniques et générales, ainsi que par un maître d'apprentissage en entreprise, qui sont en relation étroite pour vous guider dans votre formation

Suivi et évaluations

Selon le règlement d'examen et le public (apprentis ou adulte en formation professionnelle), les évaluations se font en contrôle en cours de formation ou épreuves terminales ponctuelles.



Après votre diplôme

CAP Charcutier-traiteur
Objectif principal : travailler les viandes, poissons et légumes en divers produits finis et sublimés

BP* Boucher
Objectif principal : assurer toutes les tâches nécessaires à la vente des produits liés à son activité

*Brevet Professionnel

MC* Employé traiteur
Objectif principal : confectionner des repas pour la vente en magasin ou prestations extérieures

*Mention Complémentaire



Contactez-nous !

Campus des métiers de Barbezieux
39, Avenue de Vignola – 16300 BARBEZIEUX SAINT-HILAIRE
Service concerné : 05 45 78 35 48
cfa.barbezieux@cma-charente.fr



www.cma-charente.fr

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

©Shutterstock.com



V2.DG 09/04/2021