

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,
aménageable 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

15 personnes par groupe métier



Public

Tout public
Apprentis
Adultes en reconversion

Délais et modalités d'accès

A partir de fin août jusqu'à mi-octobre

Possibilité d'intégrer tout au long de la formation en fonction du cursus



Lieu de formation

Campus des métiers de Barbezieux



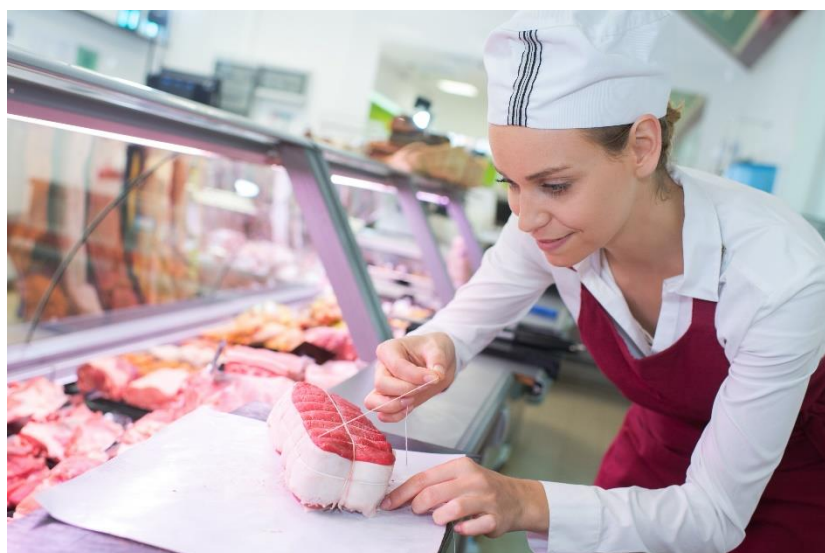
Programme

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

Les + de notre CFA

Nos techniques d'animation

- Visite pédagogique dans les entreprises
- Aménagement individualisé pour les apprentis qui bénéficient d'une réduction de parcours
- Un important réseau d'entreprises
- Des laboratoires lumineux et spacieux

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

Evaluations formatives tout au long du cursus
Certification en fin de parcours



Après votre diplôme

- ➔ **CAP Charcutier-traiteur**
Objectif principal : travailler les viandes, poissons et légumes en divers produits finis et sublimes
- ➔ **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 DEL'ARTISANAT

©Shutterstock.com



V1.BD 23/03/2021