

CAP Boucher

Fiche diplôme



Le Titulaire du CAP Boucher 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
- Sans limite d'âge pour les adultes en reconversion

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 : oui

● Apprentissage
Cursus de 2 ans,
aménagement 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.cfametiery86.fr

Accessibilité

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



Effectifs

12/14 personnes par groupe métier



Public

Tout public
Apprentis
Adultes en reconversion

Délais et modalités d'accès

Préinscription en ligne dès mars.
Entrée en formation fin août.
Possibilité d'intégrer tout au long de l'année selon place disponible



Lieu de formation

Campus des Métiers
de Saint Benoit



Chambre
de Métiers
et de l'Artisanat

NOUVELLE-AQUITAINE



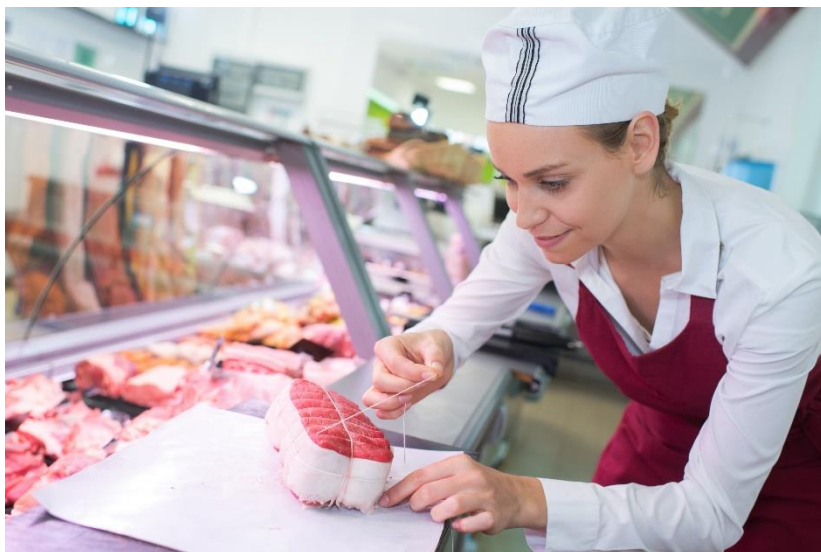
Programme

Au Centre de formation

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



Méthodes et moyens pédagogiques

Les **+** de notre CFA

Nos techniques d'animation

- Pôle alimentaire rénové
- Visite pédagogique dans les entreprises
- Aménagement individualisé pour les apprentis qui bénéficient d'une réduction de parcours
- Participation des apprentis à des concours (Olympiades, MAF...)
- Référent mobilité européenne et internationale

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 évaluation

Les évaluations sont réalisées à la fin de la formation



Après votre diplôme



CAP Charcutier-traiteur

Objectif principal : travailler les viandes, poissons et légumes en divers produits finis et sublimes



MC Employé traiteur

Objectif principal : confectionner des repas pour la vente en magasin ou prestations extérieures

*Mention Complémentaire



Contactez-nous !

Campus des Métiers CMA NA 86
1 rue de Chantejeau
CS 70009 – 86281 SAINT-BENOIT CEDEX
CAD : 05 49 62 24 90 / cad@cfametiers86.fr



www.cfametiers86.fr

Organisme de formation enregistré sous le n° 75 33 12814 33 auprès du Préfet de région

Université régionale des métiers et de l'artisanat
1^{ER} RÉSEAU DE FORMATION AUX MÉTIERS DEL'ARTISANAT

©Shutterstock.com



Chambre
des
Métiers
et de
l'Artisanat
VENDÉE



NOUVELLE-AQUITAINE

