



**CMA FORMATION**

# **CAP** **Boucher**

## **Objectif**

Le (la) boucher(ère) réceptionne et stocke les viandes (bovins, ovins, porcins, caprins, équins, volailles et gibiers). Il (elle) contrôle la traçabilité et la qualité de la viande ainsi que le respect des règles d'hygiène et de sécurité. Il (elle) découpe, désosse et sépare les viandes. Il (elle) les prépare (parage, épluchage, tranchage et ficelage) pour la vente en respectant les techniques de présentation, de décoration et d'étiquetage. Il (elle) peut participer au conseil et à la vente des produits.

## **Public**

Jeunes de plus de 15 ans, adultes de moins de 30 ans, salariés, demandeurs d'emploi, pas de limite d'âge pour les RQTH

## **Prérequis**

Aucun

## **Durée**

De 1 à 3 ans

420H de présentiel en centre (12 semaines/an)

Des tests de positionnement et/ou entretiens sur les savoirs de base et la motivation seront réalisés auprès des candidat(e)s afin de déterminer la durée. Possibilité d'aménagement de l'emploi du temps suivant le profil de l'apprenant(e).

## **Modalités de la formation**

**Formation en alternance** : 1 semaine en centre de formation et 2 semaines en entreprise

**Formateurs qualifiés**

**Laboratoire équipé – salles de cours – salles informatiques – centre de ressources**

**Les outils** : le livret de formation assure la relation école/entreprise – Net Yparéo pour le suivi administratif – Moodle pour le suivi pédagogique

## Modalité d'accès et délai d'accès

- Admission sur dossier et entretien
- À la signature du contrat - Rentrée en septembre

## Contenu

### ENSEIGNEMENT PROFESSIONNEL

**EP1** – Approvisionnement, organisation et transformation des viandes

**EP2** – Préparation à la vente, commercialisation

### ENSEIGNEMENT GÉNÉRAL

**EG1** – Français et Histoire-Géographie – Enseignement moral et civique

**EG2** – Mathématiques - Physiques, chimie

**EG3** – Education physique et sportive

**EG4** - Prévention - santé - environnement

**EG5** - Langue vivante étrangère

**Epreuve facultative :**

1- Art appliqué et culture artistique 2- Mobilité

## Modalités d'évaluation examen

Ecrit et/ou Oral

Contrôle en Cours de Formation (CCF) et/ou examen ponctuel en fin de cycle de formation

Pas de possibilité de valider un ou plusieurs blocs de compétences

## Poursuite d'études

Mention Complémentaire (MC) Employé Traiteur - Diplôme de niveau 3

Brevet Professionnel (BP) Boucher - Diplôme de niveau 4

## Débouchés

Boucher préparateur qualifié

Ouvrier professionnel qualifié boucher

Ouvrier professionnel de fabrication

Chef d'entreprise/Gérant après expériences

Retrouvez les taux d'insertion sur : <https://www.francecompetences.fr/recherche/rncp/37535/>

## Lieu de la formation

CMA Formation Albi-Cunac  
112 Route des Templiers 81990 CUNAC

## Tarifs

- Prise en charge complète pour un contrat d'apprentissage
- Prise en charge partielle ou totale pour tout autre dispositif selon la situation et le statut du candidat : 14 € de l'heure (*proposition d'un parcours personnalisé*)

## Contacts

Formation par apprentissage :

05.63.48.43.60

[cfa@cm-tarn.fr](mailto:cfa@cm-tarn.fr)

Formation Professionnelle Continue :

05.63.48.43.63

[formation@cm-tarn.fr](mailto:formation@cm-tarn.fr)

## Accessibilité handicap

Formation par apprentissage :

Olivia BAYLAC - 05.63.48.43.60

[o.baylac@cm-tarn.fr](mailto:o.baylac@cm-tarn.fr)

Formation Professionnelle Continue :

Stéphanie BEL - 05.63.48.43.51

[stephanie.bel@cm-tarn.fr](mailto:stephanie.bel@cm-tarn.fr)

RNCP 37535 - Certificateur : Ministère de l'éducation nationale et de la jeunesse - date d'enregistrement 26/03/2023

[www.cm-tarn.fr](http://www.cm-tarn.fr)

