



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 commercialisation

ENSEIGNEMENT GÉNÉRAL

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

EG2 – Mathématiques et Physique-chimie

EG3 – Education physique et sportive

EG4 – Prévention - santé - environnement

EG5 – Langue vivante étrangère

Epreuve facultative :

1- Arts appliqués et cultures artistiques

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

Possibilité de valider un ou plusieurs blocs de compétences

Poursuite d'études

Certificat de Spécialisation (CS) 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 : 16 € de l'heure (*proposition d'un parcours personnalisé*)

Contacts

Formation par apprentissage :

05.63.48.43.60

cfa@cm-tarn.fr

Formation Professionnelle Continue :

05.63.48.43.63

formation@cm-tarn.fr

Accessibilité handicap

Formation par apprentissage :

Olivia BAYLAC - 05.63.48.43.60

o.baylac@cm-tarn.fr

Formation Professionnelle Continue :

Stéphanie BEL - 05.63.48.43.51

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

