PÔLE ALIMENTAIRE / FILIÈRE BOUCHERIE - CHARCUTERIE - TRAITEUR

CAP boucher

Niveau 3 - Professionnel qualifié

CMA FORMATION

LE CYCLE DE FORMATION

Collège 3ème

CAP BOUCHER (2 ans) ◀ Vous êtes ici

CS Vente conseil en boucherie (1 an)

BP boucher (2 ans)

PUBLIC

Ouvert à tous : Jeune de moins de 30 ans en apprentissage, demandeur d'emploi, salarié, RQTH.

TARIFS

Formation gratuite et rémunérée sous contrat d'apprentissage ou contrat de professionnalisation, prise en charge par le financeur de l'entreprise (OPCO, Fonds de formation ou CPF).
Coût horaire hors prise en charge : 14 € TTC

MODALITÉS PÉDAGOGIQUES

Présentiel.

DÉBOUCHÉS

Actuellement, la profession offre aux jeunes un grand nombre d'opportunités. Les débutants sont donc les bienvenus. Après quelques années d'expérience et avec des compétences en gestion et comptabilité, il est possible de créer ou de reprendre une entreprise.
Retrouvez le taux d'insertion sur le site France Compétences : https://www.francecompetences.fr/recherche/rncp/37535/

POURSUITE D'ÉTUDES

Il peut continuer son apprentissage à CMA Formation Muret avec un CS Vente conseil en boucherie, un CAP Charcuterie Traiteur ou un BP Boucher.

OBJECTIFS, APTITUDES ET COMPÉTENCES

Le titulaire du CAP Boucher choisit et achète les carcasses, les découpes puis les transforme en d'appétissants morceaux qu'il présente à sa clientèle. Il maîtrise l'ensemble des techniques qui permettent de désosser, de dénerver et de dégraisser. Commerçant, il conseille ses clients sur le choix des morceaux et la façon de les cuisiner. Fabricant, il prépare des plats élaborés comme les rôtis, les paupiettes, les volailles farcies et les brochettes.

FORMATION

>> Pré-requis et durée :

- En 2 ans : jeune sorti d'une classe de troisième.
- En 1 an : titulaire d'un CAP ou BEP ou niveau supérieur.

Durée totale : 840h
Nombre d'heures au CFA :
1ère année : 420h — 2ème année : 420h

>> Rythme de l'alternance :

Les apprentis sont en entreprise 2 semaines sur 3.

>> Contenu de la formation :

Domaine Général

- Français
- Histoire Géographie
- EMC (Éducation Morale et Civique)
- Anglais
- Mathématiques
- Sciences physiques
- PSE (Prévention Santé Environnement)
- EPS (Éducation Physique et sportive)

Domaine Professionnel

- **Approvisionnement, organisation et transformation des Viandes**
  - Organisation et Production
  - Environnement technologique
- **Préparation à la commercialisation**
  - SAE (Sciences Appliquées à l'Environnement)
  - Préparations bouchères
  - Sécurité et entretien

>> Modalités d'évaluation :

Evaluations au centre de formation, passage de l'examen à l'issue de la formation.
Pour la possibilité de valider un ou plusieurs bloc(s) de compétence(s) : se rapprocher du secrétariat pédagogique au 05 62 11 60 60.

>> Modalités d'accès et délai d'accès :

Admission sur dossier et possibilité d'entretien.

Accessible à partir de 3 mois avant et jusqu'à 3 mois après le début de la formation. Rentrée en septembre.

Conditions d'accès au public en situation de handicap, contactez le référent handicap au 05 62 11 60 60.

Lieu de la formation
CMA FORMATION MURET
Chemin de la Pyramide - BP 25 31601 Muret cedex 1

Renseignements formations
Mail : alimentation@cm-toulouse.fr - Tél : 05 62 11 60 60

Chambre de Métiers et de l'Artisanat OCCITANIE HAUTE-GARONNE