



CAP – BOUCHER

Site de formation continue – Indre et Loire
36-42 Route de Saint-Avertin – CS 50412 – 37204 Tours cedex

Public concerné :

- Tout public

Prérequis :

- Avoir réalisé 2 stages d'immersion d'une semaine dans 2 entreprises différentes
- Maîtriser les savoirs de base

Nombre de participants :

- 12 stagiaires

Dates :

- De septembre 2023 à juin 2024

Durée :

- 10 mois

Horaires :

- Variables (de 8h30 à 17h40)

Tarif :

- 14 € de l'heure
- Eligible au CPF
- RNCP N°6993
Forma code : 21599

Objectif général

- Se préparer aux épreuves professionnelles du CAP Boucher définies par le référentiel d'examen de l'Education Nationale

Objectifs pédagogiques

- Assurer la réception, le stockage des produits livrés
- Assurer la transformation des morceaux issus de la découpe des carcasses et des différentes coupes des espèces (bovins, ovins, porcins, caprins, équins, volailles, gibiers) et du traitement des produits tripiers
- Exercer son activité dans le respect des règles de qualité, d'hygiène et de sécurité conformément aux exigences de traçabilité
- Mettre en valeur les produits, renseigner la clientèle, participer à l'acte de vente

Programme

- L'organisme de formation doit attester par écrit que le contenu de la formation dispensée est conforme au référentiel s'agissant d'une formation diplômante.
- **Pratique de la production bouchère en laboratoire et en entreprise**
Présentation du métier de boucher, le vocabulaire, les outils, la tenue
Transformation des viandes et produits tripiers : désossage, séparation, coupe en détail, parage, épluchage, découpe, ficelage, décoration.
- **Savoirs associés technologiques et sciences appliquées au métier de la boucherie**
La filière viande
Les équipements, matériels et outillages
Les produits et leurs transformations
La commercialisation / communication
Sciences appliquées (constituant des aliments, nutrition, hygiène et prévention, ...)
Prévention Sécurité Environnement

- **Préparation à l'installation**
Appréhender les bases de la gestion économique et financière d'une entreprise artisanale
Mettre en place une stratégie de développement commercial de son entreprise de boucherie
Appréhender l'environnement juridique, social et fiscal de la TPE
- **Poursuite de parcours professionnel**
Organiser sa recherche d'emploi et/ou d'entreprises
- **Remise à niveau (optionnel)**
Evaluer et développer ses compétences transversales
Evaluer et développer ses savoirs fondamentaux

Formateurs

- Notre organisme de formation met à disposition des formateurs dont le profil est en adéquation avec la formation visée.

Méthodes et moyens pédagogiques

- Formation collective et accompagnement individuel.
- Formation pratique en laboratoire et en entreprise sur la base du référentiel.
- Apports théoriques en salle.
- 20 semaines d'immersion en entreprise

Documents remis

- L'ensemble des ressources et supports seront mis à disposition des participants.

Dispositif d'informations et de positionnement des stagiaires

- En amont de la formation, un **entretien de positionnement** est réalisé pour évaluer le besoin du stagiaire et l'orienter vers l'action de formation adaptée.
- A l'occasion des échanges, une **fiche diagnostic** est complétée et permet d'identifier le parcours de la personne (diplôme, expérience) et de vérifier ses objectifs à des fins d'adaptation et individualisation du parcours de formation.
- A l'issue de l'entretien, le **programme détaillé** de la formation est transmis au candidat.

Prise en compte de l'appréciation des stagiaires

- La satisfaction est recueillie via nos enquêtes envoyées par mail à chaque stagiaire. Deux enquêtes sont à remplir en ligne à la fin de chaque formation (à 10 jours puis à maximum 6 mois). La satisfaction est affichée sur

Évaluation des acquis de la formation

- Evaluations tout au long de la formation par les formateurs au moyen d'exercices (contrôle continu) et organisation d'un CAP blanc
- Examen du CAP

Suivi Post Formation

- Un suivi individuel peut être proposé.
- **Pour aller plus loin, inscrivez-vous aux formations :**
BP Boucher
CAP Charcutier traiteur
- **Type d'emplois accessibles :**
Boucher préparateur qualifié, ouvrier professionnel qualifié boucher, ouvrier professionnel de fabrication.
- **Secteurs d'activités :**
Magasin artisanal de boucherie, boucherie charcuterie traiteur, boucherie triperie volailles, boucherie

hippophagique, rayons boucherie des grandes et moyennes surfaces, ateliers de transformation (grossistes), l'agroalimentaire (industries de la viande), cuisines centrales.

Bilan pédagogique du stage

- L'intervenant établit un bilan pédagogique de la formation qui est remis au responsable du centre ou au coordinateur de l'action, pour information.

Renseignements et inscription :

Votre contact formation : Leila BADI – 02 47 25 24 65 – formation-continue@cma-cvl.fr

Handicap :

Référent handicap du site de formation : Elodie BEUGNON – 02 47 25 24 93 – formation-continue.37@cma-cvl.fr

L'établissement s'est doté d'une capacité à étudier, au cas par cas, les besoins spécifiques des candidats qui voudront postuler à une formation afin de mobiliser les moyens nécessaires pour compenser les conséquences d'un handicap.

Organisme de formation :

Chambre de Métiers et de l'Artisanat Centre-Val de Loire – N° de SIRET : 130 027 980 00015 – N° de déclaration de l'activité : enregistré sous le numéro 24450381045 – Cet enregistrement ne vaut pas agrément de l'État.

Site de formation :

Adresse : 36-42 Route de Saint-Avertin – CS 50412 – 37204 Tours cedex

N° de téléphone : 02 47 25 24 65

Mail : formation-continue.37@cma-cvl.fr

« Formation organisée avec le concours financier de la Région Centre-Val de Loire et de :
- l'Union européenne. L'Europe s'engage en région Centre-Val de Loire avec le Fonds Social Européen
- l'Etat dans le cadre du Pacte Régional Investissement pour les Compétences »



Haut-commissaire
aux compétences



INVESTIR
DANS VOS
COMPÉTENCES