



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 :

- Diplôme de niveau 3 minimum pour être dispensé des épreuves du domaine général
- Avoir réalisé une première immersion en boucherie (15 jours)

Nombre de participants :

- 12 stagiaires

Dates :

- De septembre 2024 à juin 2025

Délai d'accès : l'inscription est validée à réception du contrat de formation.

Votre CMA se réserve la possibilité de proposer une date ultérieure ou un autre lieu de formation.

Durée :

- 10 mois

Horaires :

- Variables (de 8h30 à 17h40)

Tarif :

- 14 € de l'heure
- 10 places financées par la Région Centre Val de Loire pour les demandeurs d'emploi
- Eligible au CPF
- RNCP N°37535

Forma code : 21599

[RNCP37535 - CAP - Boucher - France
Compétences \(francecompetences.fr\)](https://francecompetences.fr)

Objectif général

- Se former au métier de boucher

Objectifs pédagogiques

- Préparer aux épreuves professionnelles du CAP définies par le référentiel d'examen de l'Education nationale
- Acquérir les connaissances permettant de créer ou reprendre une entreprise de boucherie

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.
- **Approvisionnement, organisation et transformation des viandes**
Organiser la réception des produits
Contrôler et réceptionner les produits livrés
Entreposer les produits et suivre les stocks
Préparer et ordonner son poste de travail en fonction de la production à effectuer
Effectuer des coupes de gros avec os
Mettre en œuvre les techniques fondamentales de transformation des viandes
Mettre en œuvre les techniques de finition
- **Préparation à la commercialisation**
Élaborer des préparations de viandes crues dans le respect des fiches techniques et des règles d'hygiène en vigueur
Gérer les produits en cours d'élaboration et finis
Valoriser les viandes et produits préparés
Identifier les viandes et produits préparés
Appliquer les règles de sécurité alimentaire
Nettoyer et désinfecter l'environnement de travail
Contrôler l'hygiène et la sécurité de l'environnement de travail et du matériel

- **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

- **Langue vivante étrangère**

- **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.
- Toute information demandée à un candidat a un lien direct avec la formation et reste confidentielle.

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 notre site Internet rubrique « se former ».

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.
- Remise d'une attestation de compétences à l'issue de la formation.
- Examen du CAP
- Taux de réussite aux examens (année 2023) : 100%

Suivi Post Formation

- Un suivi individuel peut être proposé.
- **Pour aller plus loin, inscrivez-vous aux formations :**
 - BP Boucher
 - CAP Charcutier traiteur

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.

Type d'emplois accessibles :

Boucher préparateur qualifié, ouvrier professionnel qualifié boucher, ouvrier professionnel de fabrication.

Enquête insertion 2023 : recueil des données en cours de traitement

Code(s) ROME :

D1101 - Boucherie

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.37@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