

Intitulé de la formation

CAP BOUCHER

Durée, date(s) et lieu(x)

- **Durée** : 406 heures
- **Date(s)** : 10/9/2017 au 15/06/2018
- **Lieu(x)** : CFA de la CMA des Côtes d'Armor

Objectifs de la formation – Compétences visées

- Le titulaire d'un CAP Boucher sera amené à gérer les achats des produits de qualité en vif ou en carcasses, détailler les carcasses en morceaux, désosser et préparer la viande afin de la présenter en magasin. De plus, il doit savoir animer son espace commercial et faire preuve d'écoute et d'un véritable sens de la communication. En effet, le professionnel est en relation directe avec la clientèle.

Pré-requis nécessaires pour participer à la formation

- **Aucun**

Public concerné par la formation

- Salarié
- Demandeur d'emploi

Modalités d'accès ou d'inscription à la formation (si applicable)

- Dossier de candidature
- Entretien

Programme détaillé de la formation

- Réception / stockage / approvisionnement
- Transformation des morceaux issus de la découpe des carcasses et des différentes coupes des espèces (bovins, ovins, porcins, caprins, équins, volailles, gibiers)
- Entretien / Hygiène / Sécurité
- Contrôle qualité et traçabilité
- Commercialisation
- Enseignements Généraux (Mathématique, Français, Histoire Géographie, Sciences Physiques)

Moyens pédagogiques et techniques

- Laboratoires pour les pratiques professionnelles
- Salle de classe
- Outil informatique avec code internet
- Médiathèque

Moyens d'encadrement

- Encadrement assuré par le responsable de la filière Boucherie Charcuterie et de l'équipe pédagogique composée d'enseignants dans le domaine général et professionnel titres et qualité du formateur

Modalités de suivi pédagogique et d'évaluation des acquis

- Bulletins semestriels
- Conseil de classe
- Carnet de suivi du stagiaire
- Visite en entreprise
- Vie de l'alternance
- Bilan avec les responsables formation ou formateur référent
- Examen final
- Examen final

Livrables à l'issue de la formation

- Tous types de documents (cours, manuels, ...)
- Carnet de liaison

Formalisation à l'issue de la formation

- Certificat d'Aptitude Professionnelle
- CAP Boucher

Contact

Pour tout renseignement ou pour une demande de bulletin d'inscription vous pouvez contacter :

PESSON Séverine
02 96 76 27 14
s.pesson@cma22.fr

« Informations utiles »

Coût de la formation : 4466 €