

fiche formation

CAP BOUCHER

CMAR - CHAMBRE DES MÉTIERS ET DE L'ARTISANAT -
DÉLÉGATION 85
85000 LA ROCHE-SUR-YON

Informations pratiques

Du 19/9/2022 au 16/6/2023

- en centre : 455 heures
- en entreprise : 455 heures
- Temps plein
- Cours de jour

Formation hybride

[Le détail de la session sur le site de l'organisme](#)

Réunions d'information collective

Non renseigné

Portes ouvertes

Non renseigné

Inscriptions

Ouvert

Pré-requis

Niveau d'entrée : Sans niveau spécifique

Prérequis :

Motivation, niveau A2 mini. Avoir levé les freins à l'entrée en formation professionnelle.

Public visé :

Demandeurs d'emploi toutes catégories, de plus de 16 ans (sous réserve des conditions réglementaires d'exercice des métiers), de tous niveaux, y compris les jeunes sortis de formation initiale depuis moins de 6 mois

Personnes placées sous main de justice. Ces entrées se font sur la validation d'un projet d'insertion professionnelle par les services pénitentiaires d'insertion et de probation (SPIP) et des services référents (Pôle emploi ou mission locale).

Les demandeurs d'emploi en Contrat de Sécurisation Professionnelle sont éligibles au

CMAR - Chambre des Métiers et de l'Artisanat - Délégation 85

35 rue Sarah Bernhardt CS 90075

85000 La Roche-sur-Yon

02-51-44-35-20

[entreprises85@cma-](mailto:entreprises85@cma-paysdelaloire.fr)

paysdelaloire.fr

[https://www.artisanatpaysdelaloir e.fr/](https://www.artisanatpaysdelaloire.fr/)

Lieu de la formation

CMAR - Chambre des Métiers et de l'Artisanat - Délégation 85

35 rue Sarah Bernhardt CS 90075

85000 La Roche-sur-Yon

02-51-44-35-20

entreprises85@cma-paysdelaloire.fr

dispositif dès lors qu'aucune autre possibilité de financement n'est mobilisable. COMPETENCES CLES

Financements possibles

- France Travail
- Collectivité territoriale-conseil régional

La formation

Objectif Général

Certification

Objectifs

Le boucher réceptionne et stocke les viandes (bovins, ovins, porcins, caprins, équins, volailles et gibiers). Il contrôle la traçabilité et la qualité de la viande ainsi le respect des règles d'hygiène et de sécurité. Il découpe, désosse et sépare les viandes. Il les prépare (parage, épluchage, tranchage et ficelage) pour la vente en respectant les techniques de présentation, de décoration et d'étiquetage. Il habille les volailles et confectionne les produits tripiers. Il peut participer au conseil et à la vente des produits.

Le titulaire du CAP débute comme boucher préparateur qualifié, ouvrier professionnel qualifié ou de fabrication. Il peut être employé dans une boucherie artisanale, au rayon d'une grande surface, en atelier de transformation, entreprise industrielle ou collectivité.

Programme

1

Blocs de compétences

1

> RNCP6993BC01 (CPP Bloc de compétence n° 1 fiche RNCP n°6993-Approvisionnementorganisation et environnement professionnel)

- Organiser la réception des produits Identifier et mettre en place la matière d'œuvre Appliquer les règles d'hygiène et de sécurité Réceptionner les produits livrés Stocker les produits et suivre les stocks Vérifier les produits lors de la livraison Les modalités d'évaluation sont décrites dans les annexes de l'arrêté définissant le diplôme relatives à l'évaluation (voir notamment le règlement d'examen et les définitions d'épreuves)

> RNCP6993BC02 (CPP Bloc de compétence n° 2 fiche RNCP n°6993-Tranformation des produits)

- Choisir et mettre en place le matériel adapté Ranger son poste de travail Effectuer les opérations techniques de transformation des viandes et produits tripiers Nettoyer, désinfecter : - les matériels et l'outillage - les locaux Échanger, dialoguer avec l'équipe de travail Les modalités d'évaluation sont décrites dans les annexes de l'arrêté définissant le diplôme relatives à l'évaluation (voir notamment le règlement d'examen et les définitions d'épreuves)

> RNCP6993BC03 (CPP Bloc de compétence n°3 fiche RNCP n°6993-Préparation à la vente, commercialisation)

- Participer à l'organisation de l'espace de vente Réaliser certaines opérations de vente Vérifier les produits (date de péremption, état de fraîcheur) Vérifier la présentation des produits et l'étiquetage Apprécier le fonctionnement des appareils Participer au service de la clientèle Les modalités d'évaluation sont décrites dans les annexes de l'arrêté définissant le diplôme relatives à l'évaluation (voir notamment le règlement d'examen et les définitions d'épreuves)

> RNCP6993BC04 (CPP Bloc de compétence n° 4 fiche RNCP n°6993-Français, Histoire-Géographie et Enseignement moral et civique)

- Français - Entrer dans l'échange oral : écouter, réagir, s'exprimer - Entrer dans l'échange écrit : lire, analyser, écrire - Devenir un lecteur compétent et critique - Confronter des savoirs et des valeurs pour construire son identité culturelle. HG et EMC - Appréhender la diversité des sociétés et la richesse des cultures - Repérer la situation étudiée dans le temps et dans l'espace - Relever, classer et hiérarchiser les informations contenues dans un document selon des critères donnés Acquérir une démarche citoyenne à partir de son environnement quotidien Les modalités d'évaluation sont décrites dans les annexes de l'arrêté définissant le diplôme relatives à l'évaluation (voir notamment le règlement d'examen et les définitions d'épreuves)

> RNCP6993BC05 (CPP Bloc de compétence n° 5 fiche RNCP n°6993-Mathématiques-Sciences physiques et chimiques)

- - Rechercher, extraire et organiser l'information. - Proposer, choisir, exécuter une méthode de résolution ou un protocole opératoire en respectant les règles de sécurité. - Expérimenter. - Critiquer un résultat, argumenter. - Rendre compte d'une démarche, d'un résultat, à l'oral ou à l'écrit. Les modalités d'évaluation sont décrites dans les annexes de l'arrêté définissant le diplôme relatives à l'évaluation (voir notamment le règlement d'examen et les définitions d'épreuves)

> RNCP6993BC06 (CPP Bloc de compétence n° 6 fiche RNCP n°6993-Éducation physique et sportive)

- Compétences de niveau 3 du référentiel de compétences attendues - Réaliser une performance motrice maximale - Se déplacer en s'adaptant à des environnements variés et incertains - Réaliser une prestation corporelle à visée artistique ou acrobatique - Conduire et maîtriser un affrontement individuel ou collectif - Respecter les règles de vie collective et assumer les différents rôles liés à l'activité Les modalités d'évaluation sont décrites dans les annexes de l'arrêté définissant le diplôme relatives à l'évaluation (voir notamment le règlement d'examen et les définitions d'épreuves)

> RNCP6993BC07 (CPP Bloc de compétence n° 7 fiche RNCP n°6993-UF langue vivante)

- Compétences de niveau A2 du CECRL S'exprimer oralement en continu Interagir en langue étrangère Comprendre un document écrit rédigé en langue étrangère Les modalités d'évaluation sont décrites dans les annexes de l'arrêté définissant le diplôme relatives à l'évaluation (voir notamment le règlement d'examen et les définitions d'épreuves)

Résultats attendus

OBTENTION CAP BOUCHER

Niveau d'entrée

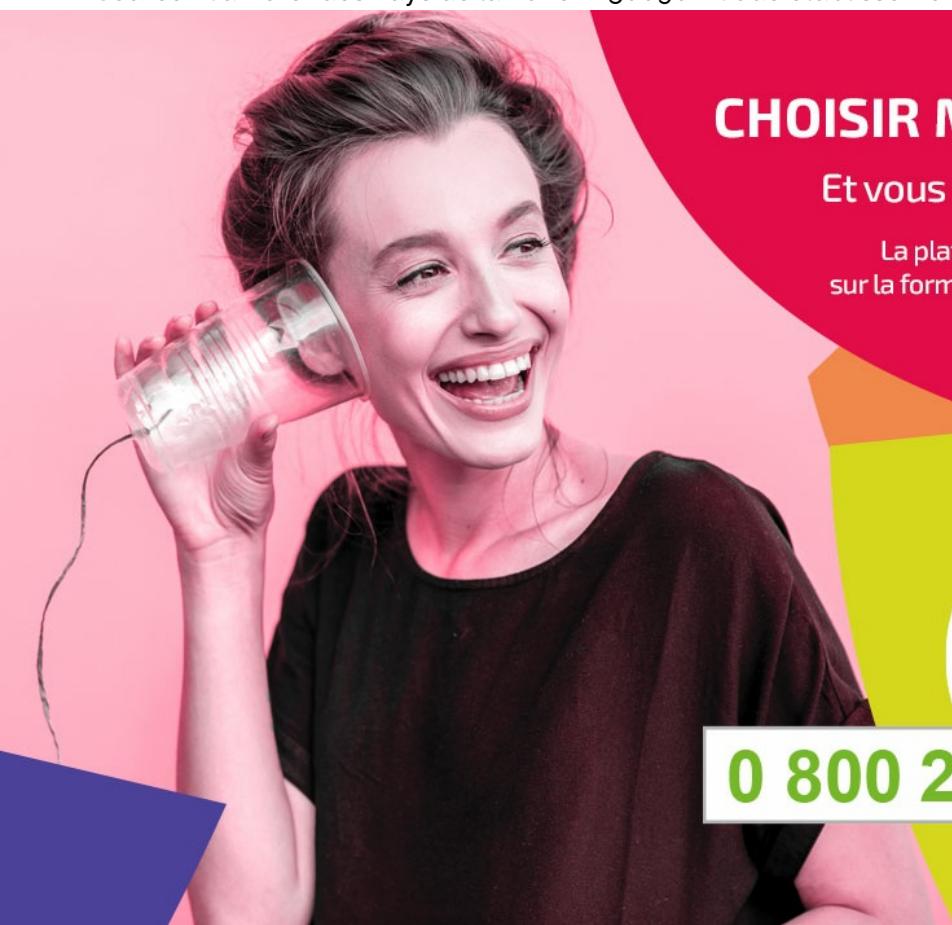
Sans niveau spécifique

Organisation pédagogique

- > Modalité d'enseignement :
 - Formation hybride
- > Modalité pédagogique :
 - formation à distance
 - En organisme de formation
 - En entreprise

En savoir plus

Source : Cariforef des Pays de la Loire - 150096 - Code établissement : 33410



CHOISIR MON MÉTIER, BONJOUR

Et vous êtes déjà **sur la bonne voix !**

La plateforme téléphonique d'information sur la formation professionnelle et l'apprentissage en Pays de la Loire.

Des chargé.e.s d'information à votre écoute

0 800 200 303 Service & appel gratuits