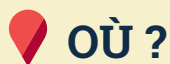




Numéro RNCP : 37535
 FORMA CODES : 21599
 Échéance de l'enregistrement : 31/08/2028
 Certificateur : Education Nationale



ORLÉANS

PUBLIC

- Demandeur d'emploi
- Salarié
- Chef d'entreprise

TARIFS & FINANCEMENT

- 15 € de l'heure
- Éligible au CPF
- Places financées par la Région Centre-Val de Loire pour les demandeurs d'emploi (nous consulter)

MODALITÉS D'INSCRIPTION & DÉLAIS D'ACCÈS :

Demande d'information et Inscription à la formation.

Un entretien de positionnement est réalisé pour évaluer le besoin du stagiaire et l'orienter vers l'action de formation adaptée.

À l'issue de l'entretien, le programme détaillé de la formation est transmis au candidat.

ACCESSIBILITÉ

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.

CAP Boucher

Formation financée et rémunérée

Individualisation du parcours

Diplôme reconnu

OBJECTIFS

- Réceptionner, contrôler et stocker les viandes
- Transformer les viandes issues de la découpe des carcasses et des différentes coupes des espèces
- Réaliser des préparations bouchères (bovins, ovins, porcins, volailles)
- Appliquer les règles d'hygiène et de sécurité
- Mettre en valeur les produits
- Mettre en œuvre les bonnes pratiques du développement durable
- Décorer et sculpter sur fruits et légumes

DÉROULÉ DE LA FORMATION

DURÉE

Formation sur 9 mois

RYTHME

En continu, du lundi au vendredi

DATE ET HORAIRE

du 14 septembre 2026 au 28 mai 2027

LIEU

CMA formation 5 rue Charles Peguy à Orléans

PRÉREQUIS

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



ACCESSIBILITÉ TOUT PUBLIC

Nos établissements peuvent accueillir du public en situation de handicap.

Formation organisée avec le concours financier de la Région Centre-Val de Loire et de l'Etat dans le cadre du Pacte Régional Investissement pour les Compétences.





CONTENU DE LA FORMATION

En accord avec le référentiel d'examen de l'Éducation Nationale

PROGRAMME

Le contenu de la formation dispensée est conforme au référentiel du diplôme préparé s'agissant d'une formation diplômante : **17 semaines de stage en entreprise** et **19 semaines de cours en centre de formation.**

FORMATEUR

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

MÉTHODES, MOYENS ET DOCUMENTS REMIS

- Pédagogie active qui alterne théorie et mises en situation pratiques : exercices d'application, manipulation de supports et documents divers, études de cas réels, simulations.
- Identification pour chaque participant des points forts et des axes de travail.
- L'ensemble des ressources et supports seront mis à disposition des participants.

MODALITÉ D'ÉVALUATION

- Évaluations tout au long de la formation par les formateurs au moyen d'exercices (contrôle continu)
- Examen du CAP

ÉVALUATION DE LA SATISFACTION

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 ».

CMA FORMATION

CHÂTEAURoux
164 avenue John Kennedy
36000 Châteauroux
02 54 08 70 00
campus36@cma-cvl.fr
campusdesmetiers36.fr

JOUÉ-LÈS-TOURS
5-7 rue Joseph Cugnot
37300 Joué-lès-Tours
02 47 78 47 00
campus37@cma-cvl.fr
campusdesmetiers37.fr

BLOIS
27 rue André Boulle
41000 Blois
02 54 74 14 73
campus41@cma-cvl.fr
campusdesmetiers41.fr

ORLÉANS
5 rue Charles Péguy
45000 Orléans
02 38 62 75 29
campus45@cma-cvl.fr
campusdesmetiers45.fr

