

CAP BOUCHER

PUBLIC CONCERNÉ

Demandeur d'emploi, salarié ou chef d'entreprise

PRÉREQUIS

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

NOMBRE DE PARTICIPANTS

- ▼ De 5 à 10 stagiaires

DATES

- ▼ Du 8 septembre 2025 au 29 mai 2026

DURÉE

- ▼ 9 mois : du lundi au vendredi

HORAIRES

- ▼ Variables (8h00/17h30)

TARIFS

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

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.

RNCP N°37535
FORMA CODE 21599

OBJECTIF GÉNÉRAL

Se former au métier de boucher et se préparer aux épreuves professionnelles du CAP Boucher définies par le référentiel d'examen de l'Éducation Nationale.

OBJECTIFS PÉDAGOGIQUES

- ▼ Assurer la réception et 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

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 20 semaines de cours en centre de formation

- ▼ **PROGRESSION PÉDAGOGIQUE MISE EN APPLICATION SELON LE RÉFÉRENTIEL DU CAP**
 - Pôle 1 – Approvisionnement, organisation et transformation des viandes
 - Pôle 2 – Préparation à la commercialisation

▼ **MATIÈRES DISPENSÉES – DOMAINE PROFESSIONNEL**

- Travaux pratiques (20 h)
- Technologie (5 h)
- Sciences appliquée (2 h)

▼ **EN FONCTION DU PARCOURS DE FORMATION DU STAGIAIRE**

- **Si non diplômé**
Français (2 h)
Histoire/géographie (2 h)
Mathématiques (2 h)
Sciences physiques (2 h)
- **Selon le diplôme obtenu**
Prévention santé environnement (PSE) (2h)
Anglais (2h)

▼ **MODULE TRE (TECHNIQUE RECHERCHE EMPLOI) – 40 H**

- Aide à la conception d'un CV, d'une lettre de motivation
- Entraînement à l'entretien de recrutement
- Développer des stratégies de recherche d'emploi

PARCOURS DE FORMATION INDIVIDUEL

Le nombre d'heures de formation à suivre est individualisé. Une personne diplômée* peut être dispensée partiellement ou totalement du domaine général.

**Reconnaissance des diplômes issus des états membres de l'union européenne, de l'espace européen ou de l'association européenne de libre-échange permettant la dispense des domaines généraux*

PARCOURS OPTIONNEL

- ▼ **REMISE À NIVEAU**
 - Du français et des mathématiques (20 h)
- ▼ **ACCOMPAGNEMENT DU STAGIAIRE**
 - Accompagnement dans l'utilisation des ressources numériques (capsules de formation en e-learning)

FORMATEURS

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

MÉTHODES ET MOYENS PÉDAGOGIQUES

- ▼ 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

DOCUMENT 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
- ▼ À 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
- ▼ À 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 LA SATISFACTION 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 ».

DESCRIPTION DES MODALITÉS D'ACQUISITION DE LA CERTIFICATION PAR CAPITALISATION DES BLOCS DE COMPÉTENCES

Décret n° 2016-772 du 10 juin 2016 relatif à la reconnaissance de l'acquisition de blocs de compétences par les candidats préparant l'examen du certificat d'aptitude professionnelle dans le cadre de la formation professionnelle continue ou de la validation des acquis de l'expérience.

Le référentiel de certification est organisé en unités constitutives d'un ensemble de compétences et connaissances cohérent au regard de la finalité du diplôme. Il peut comporter des unités dont l'obtention est facultative. Chaque unité correspond à un bloc de compétences et à une épreuve.

Les candidats s'inscrivent à l'examen du diplôme. Ceux qui ont préparé le diplôme dans le cadre de la formation professionnelle continue ou de la validation des acquis de l'expérience reçoivent, pour les unités du diplôme qui ont fait l'objet d'une note égale ou supérieure à 10 / 20 ou d'une validation des acquis de l'expérience, une attestation reconnaissant l'acquisition des compétences constitutives de ces unités du diplôme, et donc des blocs de compétences correspondant.

Le diplôme est obtenu par l'obtention d'une note moyenne supérieure à 10 / 20 à l'ensemble des épreuves. Le candidat ayant déjà validé des blocs de compétences peut être dispensé des épreuves correspondantes.

ÉVALUATION DES ACQUIS DE LA FORMATION

- ▼ Évaluations tout au long de la formation par les formateurs au moyen d'exercices (contrôle continu)
- ▼ Examen du CAP
- ▼ Taux de réussite aux examens (année 2024) : 100 %

SUIVI POST FORMATION

- ▼ **POUR ALLER PLUS LOIN, INSCRIVEZ-VOUS AUX FORMATIONS SUIVANTES**
 - MC employé traiteur
 - BP Boucher, BAC Pro Boucher charcutier traiteur
 - BM Boucher charcutier traiteur)

▼ TYPE D'EMPLOIS ACCESSIBLES

- Boucher préparateur qualifié
- Ouvrier professionnel qualifié boucher
- Ouvrier professionnel de fabrication

▼ ENQUÊTE INSERTION (ANNÉE 2024)

Recueil des données en cours de traitement

▼ 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) et 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.

RENSEIGNEMENT & INSCRIPTION

Élodie GUIET

02 38 62 06 60 - eguiet@cma-cvl.fr

HANDICAP

Référent handicap du site de formation

Laurence GUDIN

02 38 62 75 29 - lgudin@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

CMA FORMATION - ORLÉANS

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

5 rue Charles Péguy - BP 1927 - 45009 Orléans cedex

02 38 62 75 29 - campus45@cma-cvl.fr

