CAP boucher

Certifiante | Contrat appr. | Contrat pro.

Réf. : 23119658F — Mise à jour : 10 décembre 2024

Organisme responsable : **CMA Formation Vannes**

Présentation de la formation

Objectifs

Le titulaire du CAP Boucher assure la réception, le stockage des produits livrés, la transformation des morceaux de viande dans le respect des règles d'hygiène : coupe, découpe en morceaux, désossage, séparation, dégraissage, ficelage, présentation et décoration, etc…
Il est amené également à renseigner et conseiller la clientèle, à participer à l'acte de vente.

Programme

1 - Enseignements professionnels
- Pratique professionnelle en laboratoire
- Technologie
- Sciences appliquées
- Environnement économique, juridique et social
- Prévention santé environnement
- Commercialisation

2 - Enseignements généraux
- Mathématiques
- Sciences physiques
- Français
- Histoire/Géographie

3 - Tutorat

Certifications préparées et métiers visés

Niveau d'entrée	Niveau de sortie
Aucun prérequis	**Niveau CAP, BEP**

Liste des certifications

CAP boucher
Code RNCP : 37535

Métiers associés

D1101 — Boucherie

Dates et lieux de formation

N° session	Modalité	Lieu	Du	Au
1884325S	Présentiel	Vannes	01/09/2025	02/07/2027

Source : GREF Bretagne #23119658F