Se former au métier de boucher - VISA METIER

Référence : FEMP0004

Thématique : Mon besoin, Chercher une formation diplômante

FORMATION DIPLÔMANTE

Taux de satisfaction 2024 : 100%
Taux de réussite 2024 : 83%
(6 candidats présentés, 5 candidats reçus)

Titre du diplôme

CAP BOUCHER Visa Métiers

Numéro RNCP :
RNCP N°37535

Nom du certificateur : Ministère de l'Education Nationale et de la Jeunesse

Date d'enregistrement : 25/04/2023

« Préparer votre avenir professionnel en vous formant au métier de Boucher. »

Objectifs

- Approvisionner, organiser et transformer des viande
- Préparer la commercialisation des produit
- Maîtriser les enseignements généraux de la formation pour mieux intégrer le monde

  professionnel

Les débouchés

- Boucher préparateur qualifié en boucherie artisanale
- Ouvrier professionnel qualifié en rayon boucherie de grande ou moyenne surface

Suite de parcours

- MC EMPLOYE TRAITEUR
- CTM BOUCHER
- CAP CHARCUTIER
- BP BOUCHER
- BAC PRO Boucher-Charcutier

Public

- Demandeurs d'emploi inscrits à France Travail à l'entrée en formation
- Salariés désirant se former / se perfectionner / se reconvertir

Contenu

Blocs de compétences

- RNCP37535BC01 - Approvisionnement, organisation et transformation des viandes
- RNCP37535BC02 - Préparation à la commercialisation
- RNCP37535BC03 - Français et histoire-géographie-enseignement moral et civique
- RNCP37535BC04 - Mathématiques et physique-chimie
- RNCP37535BC05 - Éducation physique et sportive
- RNCP37535BC06 - Prévention-santé-environnement
- RNCP37535BC07 - Langue vivante étrangère

Domaines de connaissance

- Les produits, le stockage, la chaîne du froid et le contrôle de température et de poids
- La réception, la sécurité alimentaire et la communication orale ou écrite
- Les documents commerciaux et les acteurs de la filière
- La dénomination des morceaux issus des carcasses, la production animale, l'abattoir et l'abattage
- Le conditionnement et le tri sélectif des déchets
- La prévention des risques et les règles d'hygiène
- Le matériel, les outillages et les techniques de coupe et de transformation des viandes
- La conservation et l'évolution de la viande
- L'espace de vente, la communication écrite et la traçabilité
- Les bonnes pratiques professionnelles liées à l'hygiène et à l'environnement

Prérequis

- Validation du projet obligatoire par un stage en entreprise de 5 jours minimum.
- Maîtrise du français à l'oral et à l'écrit, et des 4 opérations en mathématiques

Méthodes mobilisées

- Formation en alternance en centre de formation et en entrepris
- Accompagnement individualis
- Mise en situation de cas concrets avec des apports théoriques et pratique
- Livret d'alternance numériqu
- Visite en entrepris
- Moyens techniques : salles de formation, salles informatiques, plateaux

techniques modernes et équipé
- Encadrement : formation encadrée par des professeurs de matières techniques et générales, ainsi que par un maître d'apprentissage ou tuteur en entreprise

Délais et modalités d'accès

- Candidature à partir de février pour une rentrée en formation à partir de septembre.
- Demandeur d'emploi : réunion d'information collective puis entretien individuel
- Salarié en reconversion : entretien d'étude du projet et aide au montage du dossier de financements

Modalités d'évaluation

- Suivi pédagogique et évaluation des acquis en centre de formation et en entreprise
- Examen final ponctuel ou Contrôle en Cours de Formation (CCF)
- La certification peut être acquise par blocs de compétences capitalisables pour les candidats préparant l'examen du CAP dans le cadre de la formation professionnelle continue ou de la validation des acquis de l'expérience.

Durée

- Centre de formation : de 490 à 770h
- Stages en entreprise : de 420 à 840h
- Parcours personnalisé après positionnement

Tarif

- Demandeurs d'emploi : prise en charge totale du coût de la formation par la région des Pays de la Loire sur étude du dossier
- Salariés : possibilité de prise en charge du coût de la formation selon type de financement.
- Tarif sur devis selon les conditions d'organisation de la formation et cadre tarifaire

Lieux et coordonnées

- CMA Formation Nantes - 02 51 13 83 85 - fpc44@artisanatpaysdelaloire.fr
- CMA Formation Angers - 02 41 22 61 53 - fpc49@artisanatpaysdelaloire.fr
- CMA Formation Laval - 02 43 59 03 33- fpc53@artisanatpaysdelaloire.fr
- CMA Formation Sarthe - 02 53 04 85 11 - fpc72@artisanatpaysdelaloire.fr
- CMA Formation La Roche-sur-Yon - 02 51 44 35 00 - fpc85@artisanatpaysdelaloire.fr

Équivalence / passerelle

- Pas d'équivalence
- Passerelle :

CAP Charcutier Traiteur en 1 an. CAP Cuisine en 1 an. Entrée en seconde année Bac Pro Boucher Charcutier Traiteur

Accessibilité

Pour les personnes qui rencontreraient des difficultés issues d'une situation de handicap, même léger, merci de nous contacter afin d'établir les modalités d'accessibilité et d'adaptation à la formation.

Se préinscrire à la formation

Nous contacter

Chambre de Métiers et de l'Artisanat des Pays de la Loire

Siret : 130 020 688 00011

Code APE : 9411Z

Date de mise à jour : 2 octobre 2025

Délivré par:

- Laval, CMA Formation Site Volney (53) : 30, boulevard Volney - 53000 LAVAL
- CMA Pays de la Loire (siège régional) : 6, boulevard des Pâtureaux - 44985 SAINTE-LUCE-SUR-LOIRE CEDEX
- Laval, CMA Formation Site Chanzy (53) : 39, avenue Chanzy - 53000 LAVAL
- St-Nazaire, CMA Formation (44) : 66, rue Michel Ange - 44600 SAINT-NAZAIRE
- Angers, CMA Formation (49) : 3, rue Darwin - CS 80806 - 49008 ANGERS CEDEX 01
- Le Mans, CMA Formation (72) : 187, rue Henri Champion - 72000 LE MANS
- La Roche-sur-Yon, CMA Formation (85) : 24, rond-point du Coteau - 85002 LA ROCHE-SUR-YON CEDEX
- Nantes (Ste-Luce-sur-Loire), CMA Formation (44) : Place Jacques Chesné - BP 8309 - 44983 SAINTE-LUCE-SUR-LOIRE CEDEX

Prochaine session en cours de programmation. Vous pouvez dès à présent nous faire part de votre intérêt en cliquant sur "Être rappelé pour en savoir plus" depuis la page descriptive de l'offre sur votre plateforme.

Tarifs:

- SALARIE(E) - contact
- DEMANDEUR D'EMPLOI - contact