



## CAP Boucher

Référence : CAP BOUCHER

Thématique : Formation-Diplômante

### Objectif

Le spécialiste de la viande effectue un travail qui nécessite une grande habileté. Il gère les approvisionnements, stocke et découpe le produit vendu en respectant les règles d'hygiène et de sécurité. Il assure la traçabilité et la qualité de la viande, et informe sur sa provenance. Le boucher donne des conseils à sa clientèle sur le choix, la préparation et la présentation de la viande. Pour assurer ces fonctions, le CAP Boucher est requis.

### Public

- Conjoint collaborateur/ associé, salarié, chef d'entreprise, demandeur d'emploi.
- Apprenti.

### Programme

- Approvisionnement organisation et environnement professionnel.
- Transformation des produits.
- Préparation à la vente, commercialisation.
- Français.
- Histoire-Géographie et Enseignement moral et civique.
- Mathématiques-Sciences physiques et chimiques.
- Éducation physique et sportive.
- Langue vivante.

### Durée

2 ans.

### Prérequis et niveau de connaissance préalable

- Apprenti : Sortir de 3ème ou après 2 ans de CAP du métier.
- Adulte : Diplômé CAP du métier.

### Lieux et dates

**CFA Jura** et **CFA Haute Saône** – Recrutement de septembre à décembre.

Pour connaître les dates, veuillez nous contacter pour connaître les dates de formations



[en cliquant ici.](#)

### Moyens pédagogiques et techniques d'encadrements

Alternance entreprise et CFA - Enseignement général et professionnel en atelier et en laboratoire.

### Suivi et évaluation de l'action de formation

Contrôle en cours de formation ou examen ponctuel.

### Coût de la formation

- Selon le statut du bénéficiaire.
- Apprenti : Prise en charge par les OPCO – frais annexe à prévoir (matériel, équipement, repas et internat).

- Délivré par CFA Jura et CFA Haute-Saône.

## Accessibilité

Cette formation est accessible aux personnes en situation d'handicap.

Référent Handicap :

CFA 70 : Chantal Barata- cbarata@artisanat-bfc.fr et Séverine Charlot - scharlot@artisanat-bfc.fr

CFA 39 : Edith Saucet - esaucet@artisanat-bfc.fr et Karine Miguet-kmiguet@artisanat-bfc.fr

► Notre organisme a reçu la certification Cequaform pour la qualité de ses formations.

## Chambre de Métiers et de l'Artisanat Région Bourgogne Franche Comté

N° SIRET : 130 026 073 00010

N° déclaration d'activité formation : 27 39 01242 39

(cet enregistrement ne vaut pas agrément de l'Etat)



Date de la fiche : version du 01/12/2020.

## Délivré par:

- 70 - CFA de Haute Saône : Espace de la Motte 5 RUE DU TALEROT 70000 VESOUL
- 39 - CFA de Gevingey : 23 RTE DE LONS LE SAUNIER 39570 GEVINGEY

Aucune session n'est disponible pour l'instant!

## Tarifs:

- Jeune/Apprenti - contact
- Salarié - contact