


 Filière  
Métiers de bouche

 Développement  
des compétences


En présentiel

## CAP BOUCHER



### PRÉREQUIS ET MODALITÉS D'ENTRÉE

- Sans condition de diplôme pour candidats ayant terminé leur 3<sup>ème</sup> ou ayant validé un autre diplôme
- Signature d'un contrat d'apprentissage, contrat de professionnalisation ou accord de financement



### OBJECTIFS ET COMPÉTENCES VISÉES

- Organiser, réceptionner, contrôler et entreposer les produits livrés
- Effectuer des coupes de gros avec os
- Mettre en œuvre les techniques fondamentales de transformation et finition des viandes
- Gérer les stocks de produits livrés, en cours d'élaboration et finis
- Élaborer, valoriser et identifier les préparations de viandes crues
- Appliquer les règles d'hygiène et de sécurité



### CONTENU

- Enseignement professionnel : retour d'expériences en entreprise, pratique et technologie, sciences appliquées, connaissance de l'entreprise
- Enseignement général : prévention santé environnement, français - histoire - géographie - enseignement moral et civique, mathématiques - physique - chimie, éducation physique et sportive, anglais



### MODALITÉS PÉDAGOGIQUES

- Présentiel avec supports en vidéoprojection, accès à des ordinateurs portables
- Possibilités de distanciel sur une plateforme à distance
- Accompagnement personnalisé dans un centre de ressources et de soutien
- Mise en situation pratique dans un laboratoire réfrigéré sur 200 m<sup>2</sup> comprenant quai réception / expédition, atelier de découpe, zones de conditionnement et de vente

### PUBLIC

- de 16 à 29 ans
- Sans condition d'âge pour :
  - Travailleurs handicapés (RQTH)
  - Salariés en contrat de professionnalisation
  - Salariés en reconversion
  - Demandeurs d'emploi

### DURÉE ET RYTHME DE L'ALTERNANCE

826 heures sur un parcours complet de 2 ans à raison d'une semaine de cours sur trois

Possibilité de dispenses des enseignements généraux et réduction de parcours à 1 an sous condition de diplôme ou allongement à 3 ans si besoin

### DATES ET LIEUX

CMA Formation - Bourgoin-Jallieu  
de 8h15 à 12h20  
et de 13h45 à 16h45

### TARIF

Formation gratuite et rémunérée en contrat d'apprentissage ou de professionnalisation (prise en charge par l'OPCO de l'entreprise)

Autres situations (demandeur d'emploi, artisans,...), nous consulter

### DÉLAI D'ACCÈS

Rentrée principale en septembre ou octobre avec possibilités d'entrées décalées  
Minimum 6 apprenants pour l'ouverture

### ACCESSIBILITÉ

Rampe d'accès, ascenseur, postes de travail adaptés  
CMA Formation  
Bourgoin-Jallieu est signataire de la Charte H+  
Les référents handicap sont à votre disposition au 04 76 70 86 68



## Les + de CMA Formation

- Entraînement et accompagnement aux concours professionnels
- Stage à l'École Nationale Supérieure des Métiers de la Viande à Paris
- Accompagnement A.P.P. (Atelier Pédagogique Personnalisé).



## MODALITÉS D'ÉVALUATION

- Évaluation en épreuves terminales et/ou en contrôles en cours de formation (CCF)
- Validation par blocs de compétences
- Taux de réussite : 85,2 % (2022) et 87,5 % (2023)



## MÉTIERS

De l'approvisionnement à la vente au détail, le boucher est le spécialiste de la viande. Il choisit et achète les carcasses, les découpe puis les transforme en morceaux qu'il présente à sa clientèle. Il maîtrise l'ensemble des techniques qui permettent de désosser, de dénervier et de dégraisser.

Il conseille la clientèle dans leur choix, les modes de préparation et de cuisson. Après quelques années d'expérience et avec des compétences en gestion et comptabilités, il est possible de créer ou reprendre une entreprise. La profession offre actuellement un grand nombre d'opportunités.



## DÉBOUCHÉS PROFESSIONNELS

- Accès direct à l'emploi en boucherie comme boucher préparateur qualifié, ouvrier professionnel qualifié ou de fabrication.
- Le titulaire du CAP Boucher peut être employé dans une boucherie artisanale, au rayon d'une grande surface ou en atelier de préparation.

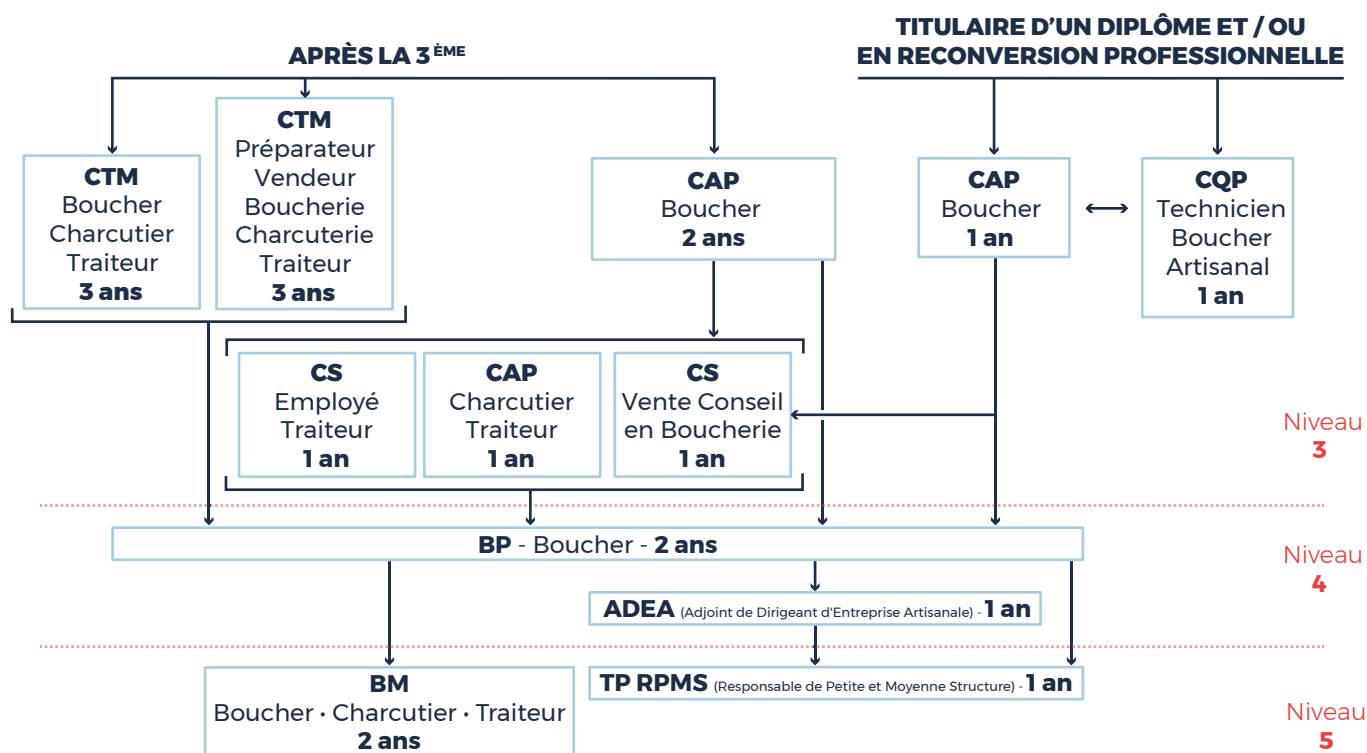


## POUR CANDIDATER

- Connectez-vous sur [cma-auvergnerrhonealpes.fr](http://cma-auvergnerrhonealpes.fr)
- Consultez nos sites internet et réseaux sociaux pour connaître les dates des prochaines portes ouvertes.



## POURSUITE D'ÉTUDE DANS LA FILIÈRE



Le parcours de formation peut être adapté en fonction des besoins de chaque candidat.

## POUR EN SAVOIR PLUS

Des offres de formation en alternance, les taux d'insertion, de poursuite d'étude par formation sont accessibles sur [inserjeunes.education.gouv.fr/diffusion/accueil](http://inserjeunes.education.gouv.fr/diffusion/accueil).

Le calendrier d'alternance et le profil des intervenants seront fournis après inscription définitive.

Visite virtuelle, solution d'hébergement et de restauration sur [cma-auvergnerrhonealpes.fr](http://cma-auvergnerrhonealpes.fr)



**CMA FORMATION**

**BOURGOIN-JALLIEU**

10, rue Saint Honoré  
Champ-Fleuri - CS 72029  
38307 Bourgoin-Jallieu

04 74 43 67 00 - [contact@efma.fr](mailto:contact@efma.fr)

