



Chambre
de Métiers
et de l'Artisanat
PAYS DE LA LOIRE

CMA FORMATION



CAP BOUCHER • Visa métiers

RNCP n°6993 - niveau 3

OBJECTIFS

- Réceptionner et stocker les viandes
- Contrôler la traçabilité et la qualité de la viande
- Préparer pour la vente (parage, épluchage, tranchage, ficelage) en respectant les techniques de présentation
- Participer au conseil et à la vente des produits

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 financement

ACCESSIBILITÉ

Les personnes qui rencontreraient des difficultés issues d'une situation de handicap, même léger, sont priées de bien vouloir contacter notre référent handicap, présent sur chacun de nos centres de formation, afin d'établir les modalités d'accessibilité et d'adaptation à la formation

PUBLIC

- Demandeurs d'emploi inscrit à Pôle Emploi à l'entrée en formation
- Autres publics : contrat de professionnalisation, salarié en CPF de transition professionnelle, Pro A, plan de développement des compétences, autofinancement

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

DURÉE

- Centre de formation : de 490 à 770 h
- Stages en entreprise : de 420 à 840 h
- 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 : prise en charge partielle ou totale du coût de la formation sur étude du dossier : selon type de financement
- Tarif horaire de 10 à 30 € TTC/heure selon le parcours

MODALITÉS D'ÉVALUATION

Suivi pédagogique et évaluation des acquis au centre de formation et en entreprise

Examen final ou Contrôle en Cours de Formation (CCF)

Cette formation n'est pas validée par blocs de compétences.

Possibilité de valider la certification par la Validation des Acquis de l'Expérience (VAE)

MÉTHODES MOBILISÉES

Formation en alternance, en présentiel, en distanciel et en situation de travail

Accompagnement individualisé

Visite en entreprise

Mise en situation de cas concrets avec des apports théoriques et pratiques

Moyens techniques : Salles de formation, Salles informatiques, Plateaux techniques modernes et équipés

CONTENUS

Enseignements professionnels théoriques et pratiques en centre de formation et en entreprise

Possibilité d'activités spécifiques liées à la filière

DÉBOUCHÉS

Accès direct à l'emploi

Création, reprise d'entreprise

SUITE DE PARCOURS

MC Employé traiteur

CTM Boucher

CAP Charcutier

BP Boucher

BAC PRO Boucher-Charcutier

Parcours d'entrepreneuriat

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



RÉGION
PAYS
DE LA
LOIRE



LES DE LA CMA PAYS DE LA LOIRE

- Le Centre de Formation « leader » pour l'Artisanat, avec 6 sites proche de vous !
- Plus de 100 formations parmi 50 métiers
- Un accompagnement vers 5 000 entreprises qui forment et qui recrutent
- Des équipes d'experts pour vivre ta passion, créer ton destin !
- Au quotidien : des innovations, des outils numériques, des plateaux techniques à la pointe des dernières technologies
- Une chance pour chacun : parcours individualisé, publics en situation de handicap
- Des opportunités pour créer une entreprise, partir à l'étranger, gagner des concours

LIEUX ET COORDONNÉES

♦ S^TE-LUCE-SUR-LOIRE

02 51 13 83 85 · fpc44@artisanatpaysdelaloire.fr

♦ ANGERS

02 41 22 61 53 · fpc49@artisanatpaysdelaloire.fr

♦ LAVAL

02 43 59 03 33 · fpc53@artisanatpaysdelaloire.fr

♦ LE MANS

02 53 04 85 11 · fpc72@artisanatpaysdelaloire.fr

♦ LA ROCHE-SUR-YON

02 51 44 35 00 · fpc85@artisanatpaysdelaloire.fr

CMA FORMATION



Erasmus+

urmapaysdelaloire.fr

Suivez-nous
sur les réseaux sociaux :

