

CAP boucher (en 1 an)

Certifiante

Contrat pro.

Contrat appr.

Réf. : 23115601F — Mise à jour : 8 octobre 2024

Organisme responsable : **CMA Formation Rennes-Bruz**

Contenu

Objectifs

Objectif(s) de formation

A l'issue de la formation, le titulaire sera capable de :

- Gérer les achats des produits de qualité en vif ou en carcasses
- Détailler les carcasses en morceaux
- Désosser et préparer la viande afin de la présenter en magasin
- Animer son espace commercial

Objectif(s) pédagogique(s)

Le diplôme permet de savoir assurer toutes les tâches nécessaires à la transformation des carcasses, de leur état initial jusqu'à leur présentation de détail, en vue de leur mise en vente.

Programme

Enseignement Professionnel

- Réception / stockage / approvisionnement
- Transformation des morceaux issus de la découpe des carcasses et des différentes coupes des espèces (bovins, ovins, porcins, caprins, équins, volailles, gibiers)
- Entretien / Hygiène / Sécurité
- Contrôle qualité et traçabilité
- Commercialisation

Certifications préparées et métiers visés

Niveau d'entrée Niveau CAP, BEP	Niveau de sortie 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
1824778	Présentiel	Bruz	31/08/2025	29/06/2026

Source : GREF Bretagne #23115601F