

CAP Boucher (en 1 an)

Certifiante

Contrat appr.

Contrat pro.

Réf. : 23119664F — Mise à jour : 10 décembre 2024

Organisme responsable : CMA Formation Vannes

Contenu

Objectifs

- Obtenir le CAP Boucherie et être capable de
- Réaliser des préparations et fabrications de base
 - Désosser, éplucher, ficeler et présenter un produit
 - Prendre en compte les impératifs gastronomiques de présentation

Programme

Enseignements professionnels

Pratique professionnelle en laboratoire ; Technologie ; Sciences appliquées ; Environnement économique juridique et social ; Prévention Santé Environnement

Enseignements généraux

anglais

Tutorat

Certifications préparées et métiers visés

Niveau d'entrée Aucun prérequis	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
1884328	Présentiel	Vannes	31/08/2025	02/07/2026

Source : GREF Bretagne #23119664F