



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

CMA FORMATION



CAP BOUCHER

Niveau 3 RNCP37535

OBJECTIFS

Approvisionner, organiser et transformer des viandes
Préparer la commercialisation des produits
Maîtriser les enseignements généraux de la formation pour mieux intégrer le monde professionnel

DÉLAIS ET MODALITÉS D'ACCÈS

Candidature ouverte toute l'année, pour une entrée en formation principalement en septembre ou en octobre.
Parcours adapté possible tout au long de l'année en fonction des profils et des situations.
Pré-inscription sur urmapaysdelaloire.fr
Admission sur dossier et possibilité d'entretien

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
Voir site CMA Formation : <https://www.urmapaysdelaloire.fr/accessibilite-handicap>

PUBLIC

En alternance : public éligible au contrat d'apprentissage ou au contrat de professionnalisation
En formation continue : tout public désirant se former / se perfectionner / se reconvertir

PRÉREQUIS

Formation en 2 ans : pas de prérequis
Formation en 1 an : être titulaire d'un diplôme de niveau 3 de l'éducation nationale

DURÉE

2 ans en alternance, 910 h en Centre de formation
1 an si diplôme de niveau 3 validé, 455 h en Centre de formation
Autre : durée adaptée en fonction des profils et des situations.
Rythme Alternance : 1 semaine sur 3 en Centre de Formation

TARIF

Contrat en alternance : prise en charge selon les coûts définis par l'OPCO de l'entreprise formatrice
Stagiaires de la formation professionnelle prise en charge possible en fonction du statut et des droits acquis
Coût de la formation : nous consulter pour devis
Consulter les tarifs France Compétences à titre indicatif : <https://www.francecompetences.fr/base-documentaire/referentiels-et-bases-de-donnees/>



MODALITÉS D'ÉVALUATION

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

Examen final ponctuel ou Contrôle en Cours de Formation (CCF)

La certification peut être acquise par blocs de compétences capitalisables pour les candidats préparant l'examen du CAP dans le cadre de la formation professionnelle continue ou de la validation des acquis de l'expérience.

MÉTHODES MOBILISÉES

Formation en alternance en centre de formation et en entreprise

Accompagnement individualisé

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

Livret d'alternance numérique

Visite en entreprise

Moyens techniques :

Salles de formation, salles informatiques, plateaux techniques modernes et équipés

Encadrement :

Formation encadrée par des professeurs de matières techniques et générales, ainsi que par un maître d'apprentissage ou tuteur en entreprise

CONTENUS

Consulter le contenu de la formation et les blocs de compétences en vous rendant sur le site CMA Formation :

<https://www.urmapaysdelaloire.fr/cap-boucher>

OFFRE DE FORMATION DE LA CMA

Niveau 4 (Bac)	BP Brevet Professionnel		
Niveau 3	CAP Certificat d'Aptitude Professionnel	CTM Certificat Technique des Métiers	MC Mention Complémentaire

DÉBOUCHÉS

Boucher préparateur qualifié en boucherie artisanale

Ouvrier professionnel qualifié en rayon boucherie de grande ou moyenne surface

SUITE DE PARCOURS

MC Employé traiteur

CTM Boucher

CAP Charcutier

BP Boucher

BAC PRO Boucher-Charcutier

ÉQUIVALENCE / PASSERELLE

Pas d'équivalence

Passerelle : CAP Charcutier Traiteur ou CAP Cuisine en 1 an. Entrée en seconde année Bac Pro Boucher Charcutier Traiteur

Certificateur : Ministère de l'Education Nationale et de la Jeunesse

Date d'enregistrement : 21-04-2023

<https://www.francecompetences.fr/recherche/rncp/37535/>

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

NANTES

02 40 18 96 96 · urma44sainteluce@artisanatpaysdelaloire.fr

ANGERS

02 41 22 61 56 · urma49@artisanatpaysdelaloire.fr

LAVAL

02 43 49 88 88 · urma53@artisanatpaysdelaloire.fr

LE MANS

02 43 50 13 70 · urma72@artisanatpaysdelaloire.fr

LA ROCHE-SUR-YON

02 51 36 53 00 · urma85@artisanatpaysdelaloire.fr

 FORMATION



Erasmus+

[urmapaysdelaloire.fr](https://www.urmapaysdelaloire.fr)

Suivez-nous sur les réseaux sociaux :

