



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 [cma-formation-paysdelaloire.fr](http://cma-formation-paysdelaloire.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 : [cma-formation-paysdelaloire.fr/accessibilite-handicap](http://cma-formation-paysdelaloire.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

VAE : Public éligible à la validation des acquis de l'expérience

## PRÉREQUIS

Aucun prérequis

Information complémentaire:

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

Formation en présentiel, FESTA (formation en situation de travail appliquée à l'apprentissage) et activités pédagogiques à distance possibles

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 :

Professeurs d'enseignement professionnel, experts techniques avec titre, diplôme et expérience professionnelle dans le métier enseigné

Professeurs diplômés pour les enseignements généraux

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://cma-formation-paysdelaloire.fr/cap-boucher>

## OFFRE DE FORMATION DE LA CMA

<b>Niveau 4</b> (Bac)	<b>BP</b> Brevet Professionnel		
<b>Niveau 3</b>	<b>CAP</b> Certificat d'Aptitude Professionnelle	<b>CTM</b> Certificat Technique des Métiers	<b>CS</b> Certificat de Spécialisation

## 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

Pour connaître les équivalences de diplômes, accédez au site d'ENIC – NARIC France :

<https://www.france-education-international.fr/hub/reconnaissance-de-diplomes>

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

Certifications professionnelles reconnues en correspondance partielle, consulter la fiche France Compétences

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

**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 9 sites proches 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 · [accueilcfp44nantes@cma-paysdelaloire.fr](mailto:accueilcfp44nantes@cma-paysdelaloire.fr)

### ANGERS

02 41 22 61 56 · [accueilcfp49@cma-paysdelaloire.fr](mailto:accueilcfp49@cma-paysdelaloire.fr)

### LAVAL

02 43 49 88 88 · [accueilcfp53@cma-paysdelaloire.fr](mailto:accueilcfp53@cma-paysdelaloire.fr)

### LE MANS

02 43 50 13 70 · [accueilcfp72@cma-paysdelaloire.fr](mailto:accueilcfp72@cma-paysdelaloire.fr)

### LA ROCHE-SUR-YON

02 51 36 53 00 · [accueilcfp85@cma-paysdelaloire.fr](mailto:accueilcfp85@cma-paysdelaloire.fr)

 FORMATION



Erasmus+

[cma-formation-paysdelaloire.fr](https://www.cma-formation-paysdelaloire.fr)

Suivez-nous sur les réseaux sociaux :

