



LIEU DE LA FORMATION

AGENCE DE PAU ET
AGRO CAMPUS64 LYCEE
AGRICOLE MONTARDON

OBJECTIFS DE LA FORMATION

INSCRIPTION SANS ENGAGEMENT : [CLIQUEZ ICI](#)
RÉSERVER UNE PLACE À UNE DES PROCHAINES RÉUNIONS D'INFO
COLLECTIVE : [CLIQUEZ ICI](#)

DEVENIR BOUCHER C'EST:

- Réceptionner et stocker les viandes
- Contrôler la traçabilité et la qualité de la viande ainsi le respect des règles d'hygiène et de sécurité
- Découper, désosser et séparer les viandes. Les préparer pour la vente en respectant les techniques de présentation, de décoration et d'étiquetage
- Habiller les volailles et confectionner les produits tripiers
- Participer au conseil et à la vente des produits

La formation et le diplôme du CAP Boucher sont obligatoires pour exercer le métier de boucher.

CONTENU DE LA FORMATION

Enseignement professionnel

- Approvisionnement et organisation - Transformation des produits
- Préparation à la vente commercialisation - Equipements et locaux professionnels

Enseignement généraux (selon besoins) : Français/Histoire Géographie
- Mathématiques/Sciences

Formation de « Sauveteur Secouriste du Travail » (SST)

Activités en entreprise

CONDITIONS DE FORMATION

- EN CENTRE : (discontinu) 2 jours hebdomadaires
- EN ENTREPRISE : (alternance sur la même semaine) 3 jours hebdo (5j pendant vacances scolaires)

MODALITÉS D'ÉVALUATION

VALIDATION DES ACQUIS : **diplôme du CAP Boucher en Contrôle en cours de formation**

VOS CONSEILLERS DES AGENCES DES PYRÉNÉES ATLANTIQUES

Claude BULHE
Conseiller Formation Continue
claude.bulhe@greta-cfa-aquitaine.fr
06 72 93 58 43

Nathalie DUPUY
Assistante de Formation
nathalie.dupuy@greta-cfa-aquitaine.fr
05 59 84 99 32

Magali RAMEAU
Assistante de Formation
magali.rameau@greta-cfa-aquitaine.fr
05 59 84 99 48



PUBLIC CONCERNÉ

Toute personne souhaitant obtenir le CAP BOUCHER pour exercer le métier et/ou créer son entreprise.

PRÉ-REQUIS

Maîtrise de la langue française et savoirs de base

DÉTAILS DATE DE LA FORMATION

Du 05/10/2022 au 24/05/2023

400 heures de formation professionnelle en centre de formation - Enseignements généraux (environ 70H - selon besoins)
16 semaines minimum de formation en entreprise

CARIF Formation en Apprentissage ou autres: 00265557

MODALITÉS DE FINANCEMENT

- Compte personnel de Formation CPF
- Contrat d'apprentissage
- Contrat de professionnalisation
- CPF transition Professionnelle (ex CIF)
- Financement personnel
- Financement Pôle Emploi
- Financement Région
- Formation en alternance
- Plan de développement des compétences
- PRO-A (ex Période de PRO)

CONDITIONS D'ADMISSION

Au fil de l'eau selon validation du projet, contrat de formation et financement
Stage découverte entreprise ou expériences obligatoires

PROFIL DES INTERVENANTS

Formateur professionnels du métier et formateurs/animateurs du dispositif permanent de formation du GRETA CFA AQUITAINE

Jean Christophe BRETHERS : Boucher/ formateur pour adultes

Emmanuelle ROUCHOU : HYGIENE METIER/ formatrice pour adultes

Gilles LACOSTE : SCIENCES ALIMENTATION/ formateur pour adultes

VOS CONSEILLERS DES AGENCES DES PYRÉNÉES ATLANTIQUES

Claude BULHE
Conseiller Formation Continue
claude.bulhe@greta-cfa-aquitaine.fr
06 72 93 58 43

Nathalie DUPUY
Assistante de Formation
nathalie.dupuy@greta-cfa-aquitaine.fr
05 59 84 99 32

Magali RAMEAU
Assistante de Formation
magali.rameau@greta-cfa-aquitaine.fr
05 59 84 99 48