



## LIEU DE LA FORMATION

AGENCE DU BÉARN  
3 AV. NITOT 64000 PAU  
ET SITE AGROCAMPUS64  
LYCÉE AGRICOLE MONTARDON

## 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

## DÉBUT DE LA FORMATION

26/09/2024

## DÉTAILS DATE DE LA FORMATION

**Du 26/09/2024 au 26/05/2025**

400 heures de formation professionnelle en centre de formation - Enseignements généraux (environ 70H +24H selon besoins)  
14 semaines minimum de formation en entreprise

## 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)

## 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 - Langue vivante  
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**

## CONDITIONS D'ADMISSION

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

## VOS CONSEILLERS DES AGENCES DES PYRÉNÉES ATLANTIQUES

Claude BULHE  
Conseiller en Formation Professionnelle - HRT  
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



## PROFIL DES INTERVENANTS

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

Jean Christophe BRETHERS : Boucher/ formateur pour adultes

Gilles LACOSTE : SCIENCES ALIMENTATION/ formateur pour adultes

## VOS CONSEILLERS DES AGENCES DES PYRÉNÉES ATLANTIQUES

Claude BULHE  
Conseiller en Formation  
Professionnelle - HRT  
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