

### En résumé

Le boucher réceptionne et stocke les viandes. Il contrôle la qualité, l'hygiène et la sécurité. Il prépare les viandes pour la vente (découpe...). Il habille les volailles et confectionne les produits tripiers. Il conseille et vend ses produits.

Cette formation est proposée en collaboration avec le [Campus de l'alternance](#).

A l'issue de votre formation, vous pourrez valider le CAP Boucher inscrit au RNCP sous le n° 37535 et délivré par le Ministère de l'Education Nationale et de la Jeunesse depuis le 25/04/2023.

Cette formation est éligible au CPF. Inscrivez-vous sur "[Mon Compte Formation](#)".

4 620 €

Durée et tarif à ajuster selon le calendrier de rentrée

A2022



385 heures en 1 an



Eligible au CPF



Formation certifiante

### Objectifs :

#### Organiser

- Identifier les produits bruts et les morceaux.
- Reconnaître les classifications et les estampilles.
- Choisir les techniques et les outils appropriés.
- Prévoir l'application des règles d'hygiène et de sécurité.

#### Réaliser

- Pratiquer toutes les opérations de transformation des viandes de l'état brut aux produits élaborés.
- Recueillir périodiquement les informations données par les instruments de contrôle et prendre les mesures adaptées.
- Utiliser les instruments de pesage.
- Rechercher les éléments et effectuer les calculs de rendement.

#### Apprécier

- Vérifier le fonctionnement des installations frigorifiques.
- Contrôler la fraîcheur du produit.
- Contrôler les poids.
- Inventorier les produits, les outils et le matériel.
- Veiller à l'entretien des outils et du matériel.

### Prérequis :

- Etre titulaire d'un diplôme de niveau 3 ou plus.
- Disposer de ses propres Equipements de Protection Individuelle (EPI).

### Participants :

- Ouvert en 1 an pour les personnes ayant validé un diplôme permettant la dispense des matières générales.
- Salarié, demandeur d'emploi, particulier...

### Dates et villes

Grenoble - 04 76 28 29 28

Sessions à venir - Nous contacter



## Effectifs :

Formation de 12 à 15 participants en moyenne.

## Intervenants :

Formateurs et enseignants experts.

Tous nos formateurs répondent aux normes exigées par notre système qualité.

## Le contenu

### Enseignement professionnel

Pratique professionnelle.

Technologie professionnelle.

Sciences appliquées.

Environnement économique et juridique.

Vente et communication.

Prévention, santé et environnement.

### Enseignement général

Anglais (le cas échéant).

## Méthodes, moyens et suivi

### Moyens et méthodes pédagogiques

Atelier de découpe de viande équipé.

Centre de ressources, salles informatiques, intervention de fournisseurs-partenaires, participation à des concours internes ou externes.

### Modalité d'évaluation

A l'issue de la formation, le candidat pourra valider le CAP Boucher par un examen national.

### Accessibilité

L'inscription à cette formation est possible jusqu'à 48 heures avant le début de la session.

Dans le cas où vous mobilisez votre CPF (Compte Personnel de Formation) pour financer cette formation, l'inscription est possible jusqu'à 15 jours avant le début de la session.

Nos locaux sont accessibles aux personnes à mobilité réduite.

Dans le cadre de la charte H+, CCI Formation est un relais auprès des acteurs du handicap pour répondre le mieux possible à votre demande de formation. N'hésitez pas à prendre contact avec notre référente pour que nous étudions votre demande.

### Lieu de la formation

Campus de l'alternance - 10 Rue Aimé Pupin, 38100 Grenoble.

