



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

CMA FORMATION



CAP BOUCHER Visa métiers 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 à partir de février pour une rentrée en formation à partir de septembre
Demandeur d'emploi : réunion d'information collective puis entretien individuel
Salarié en reconversion : entretien d'étude du projet et aide au montage du dossier de financement

➤ 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

Demandeurs d'emploi inscrits à France Travail à l'entrée en formation
Salariés désirant se former/se perfectionner/se reconvertir

➤ PRÉREQUIS

Aucun prérequis

Informations complémentaires :

Validation du projet obligatoire par un stage en entreprise de 5 jours minimum
Maîtrise du français à l'oral et à l'écrit, et des 4 opérations en mathématiques

➤ DURÉE

Centre de formation : de 490 à 770 h
Stages en entreprise : de 420 à 840 h
Parcours personnalisé après positionnement

➤ TARIF

Demandeurs d'emploi : prise en charge totale du coût de la formation par la région des Pays de la Loire sur étude du dossier

Salariés : possibilité de prise en charge du coût de la formation selon type de financement

Tarif : sur devis selon les conditions de réalisation de la formation et cadre tarifaire



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

CONTENU

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

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



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

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

Date d'enregistrement : 25-04-2023

<https://www.francecompetences.fr/recherche/nrcp/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 51 13 83 85 · fpc44@artisanatpaysdelaloire.fr

📍 ANGERS

02 41 22 61 53 · fpc49@artisanatpaysdelaloire.fr

📍 LAVAL

02 43 59 03 33 · fpc53@artisanatpaysdelaloire.fr

📍 LE MANS

02 53 04 85 11 · fpc72@artisanatpaysdelaloire.fr

📍 LA ROCHE-SUR-YON

02 51 44 35 00 · fpc85@artisanatpaysdelaloire.fr

 FORMATION



Erasmus+

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

Suivez-nous sur les réseaux sociaux :

