

EN SAVOIR PLUS

DIPLÔME  
FORMATION

### Nos locaux sont accessibles aux personnes en situation de handicap.

Contactez notre référente handicap pour l'étude de votre situation et la détermination d'un accompagnement et d'un parcours de formation adapté :

**Emilie HERBOMEZ :**

☎ 04.68.11.22.00

✉ e.herbomez@cfai-aude.fr

# CAP Boucher

(diplôme de niveau 3) - Code RNCP : 37535

Le titulaire du CAP Boucher assure la réception, le stockage des produits, la transformation des morceaux de coupe de gros (gros bovins et différentes espèces) et la réalisation des préparations bouchères crues (bovins, ovins, porcins, volailles). Il assure par ailleurs leur étiquetage et participe à la mise en vitrine et en rayon. Il exerce son activité dans le respect de la qualité et de la traçabilité des viandes, des normes d'hygiène, conformément à la législation en vigueur, et de sécurité, conformément au document unique, de l'inclusion et de l'accueil des autres personnels, notamment porteurs de handicap, de la réglementation en matière de lutte contre le gaspillage et de la valorisation des déchets.

## MODALITÉS D'ACCÈS/PRÉREQUIS :

### ☞ Apprentissage :

Conditions d'accès : Jeune âgé de 16 ans au moins. Cela concerne les personnes entrant dans leur 16<sup>ème</sup> année (15 ans et un jour) qui ont terminé leur cycle du collège (brevet obtenu ou pas) et de moins de 30 ans (29 ans révolus) à la date de conclusion du contrat.

L'entrée en apprentissage au-delà de 29 ans révolus est possible pour :

- les travailleurs handicapés ;
- les sportifs de haut niveau ;
- les personnes ayant un projet de création ou de reprise d'entreprise.

Prérequis : Néant

Modalités de recrutement : Préinscription, dossier de renseignement, entretien avec le responsable pédagogique

Délais d'accès : De septembre à décembre

### ☞ Autres publics (reconversions professionnelles, contrat de professionnalisation, etc.) :

Conditions d'accès, prérequis, modalités de recrutement, délais d'accès : nous contacter pour étude de votre situation et détermination d'un parcours de formation adapté à vos besoins

## DÉROULÉ DE LA FORMATION ET MODALITÉS

	Apprentissage	Autres publics
<b>Durée de la formation</b>	1 à 3 ans (400 heures minimum par an)	Nous contacter pour étude de votre situation et détermination d'un parcours de formation adapté à vos besoins
<b>Tarifs</b>	Coût de la formation pris en charge intégralement par les opérateurs de compétences	
<b>Modalités de formation</b>	Formation en présentiel	
<b>Modalités d'évaluations</b>	Evaluations diagnostiques, sommatives, formatives et certificatives (CCF et/ou ponctuel)	
<b>Méthodes pédagogiques</b>	Méthode expositive, démonstrative, active, interrogative	
<b>Moyens pédagogiques</b>	Espaces pédagogiques dédiés (salles de classes, centre de ressources multimédia, salles informatiques, plateaux techniques)	

EN SAVOIR PLUS

DIPLÔME  
FORMATION

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

Date de l'enregistrement :  
26/03/2023

Echéance de l'enregistrement :  
31/08/2028

CMA Formation Lézignan-Corbières  
22 avenue des Genêts  
11200 Lézignan-Corbières

CO.00.02.11-4 du 03.09.25 (web)

## ➤ PROGRAMME DE FORMATION

**BC01** - Approvisionnement, organisation et transformation des viandes

**BC02** - Préparation à la commercialisation

**BC03** - Français et histoire-géographie-enseignement moral et civique

**BC04** - Mathématiques et physique-chimie

**BC05** - Éducation physique et sportive

**BC06** - Prévention-santé-environnement

**BC07** - Langue vivante étrangère

**BC08** - Arts appliqués et cultures artistiques (Bloc facultatif)

**BC09** - Mobilité (Bloc facultatif)

Pour la possibilité de valider un ou plusieurs bloc(s) de compétence(s), se rapprocher du secrétariat pédagogique :

☎ 04.68.11.22.14

✉ [secrétariat@cfai-aude.fr](mailto:secrétariat@cfai-aude.fr)

## ➤ DÉBOUCHÉS

**Poursuites d'études :** CAP Charcutier (avec dispense de l'enseignement général), BP Boucher, Bac Pro Boucher/Charcutier Traiteur (entrée directe en 1ère).

**Perspectives métiers :** Boucher préparateur qualifié en boucherie artisanale, ouvrier professionnel qualifié en rayon boucherie de grande ou moyenne surface.

Retrouvez la fiche descriptive intégrale et l'ensemble des indicateurs de cette certification sur [France compétence](#).

## ➤ LES + DE CMA FORMATION

- Service orientation et accompagnement dédié à la mise en relation avec nos entreprises partenaires
- Plateaux techniques dédiés pour chaque métier
- Internat et cantine modernes
- Centre de ressource multimédia
- Programme mobilité ERASMUS+
- Accessibilité aux personnes à mobilité réduite

## ➤ INFORMATIONS ET CONTACTS

**Nelly LOPEZ**

Conseillère en charge des métiers de l'alimentation  
*Service orientation et accompagnement*

☎ 04.68.11.22.15

✉ [n.lopez@cfai-aude.fr](mailto:n.lopez@cfai-aude.fr)

Suivez l'actualité de CMA Formation sur notre site internet et nos réseaux sociaux



CMA FORMATION

LEZIGNAN-CORBIÈRES