

# CAP Boucher & CQP Boucher

## Réunion d'information collective



**31 août 2023**  
à 9h

**14 septembre 2023**  
à 9h

**28 septembre 2023**  
à 9h



**Antenne CMA LAON**  
30 rue d'Enfer  
02000 Laon



Chambre  
de **Métiers**  
et de l'**Artisanat**

**HAUTS-DE-FRANCE**

[cma-hautsdefrance.fr](http://cma-hautsdefrance.fr)

**09 72 72 72 07**

(prix d'un appel local)



Ce projet est cofinancé par l'Union Européenne avec le Fonds européen de développement régional (FEDER) et la Région Hauts-de-France.

PROGRAMME RÉGIONAL DE FORMATION

# CAP Boucher et CQP Boucher

Grâce à cette formation,  
**obtenez toutes les bases  
professionnelles pour  
exercer le métier de  
boucher.**

Votre formation est  
**entièrement prise en  
charge.**



**Durée :**  
640 heures  
en centre

490 heures  
en entreprise

**Démarrage :**  
16 octobre 2023

la CMA forme, l'Artisanat recrute



cma-hautsdefrance.fr

09 72 72 72 07

(prix d'un appel local)



Chambre  
de **Métiers  
et de l'Artisanat**

HAUTS-DE-FRANCE

# CAP + CQP BOUCHER(E)

Programme Régional de Formation



Chambre

de Métiers

et de l'Artisanat

HAUTS-DE-FRANCE

## OBJECTIFS

- Être capable d'assurer la réception, le stockage et la transformation des morceaux de viande dans le respect des règles d'hygiène et de sécurité (traçabilité).
- Maîtriser les préparations et le conditionnement de la viande.
- Savoir accueillir le client et effectuer une vente en boutique.
- Obtenir une double certification de niveau 3 permettant d'occuper un emploi boucher(e). Ou de créer votre entreprise.

## PRÉREQUIS ET APTITUDES PROFESSIONNELLES

- Maîtriser les savoirs de base.
- Appétence pour le métier.

## CONTENU

- Approvisionnement, organisation et environnement professionnel.
- Suivi des stocks informatisé et gestion de la réserve
- Préparation et transformation des produits
- Préparation à la vente, commercialisation, conseil
- Maintien du bon état marchand du rayon
- Gestion de la relation client
- Enseignement général: Français / Mathématiques / Histoire Géographie et enseignement moral et civique / Sciences physiques et chimiques / langue vivante
- Sensibilisation à l'entrepreneuriat et à la promotion d'activité via les réseaux sociaux

*\*30 % de la formation est susceptible d'être planifiée en F.O.A.D*

## Méthode mobilisée et modalité d'évaluation :

Lors de votre formation, vous apprendrez aux côtés d'enseignants expérimentés. Les aspects techniques du métier sont dispensés au sein de nos ateliers équipés de matériels professionnels. Les aspects théoriques se déroulent au sein de nos salles de classe équipées de tableaux connectés et tactiles. La qualité de nos enseignements et équipements nous permettent de vous former dans les meilleures conditions et de répondre aux dernières exigences pédagogiques.

Des contrôles continus et examens finaux, établis en fonction du référentiel du diplôme, CAP boucher(e) de la certification CQP boucher(e), vous permettront de valider votre formation. Une attestation de formation vous sera remise.

## DURÉE

640 heures en centre  
490 heures en entreprise

## LIEU

Chambre de métiers et de l'artisanat Hauts-de-France  
Antenne de LAON  
30 rue d'Enfer 02000 LAON

## DATES

Du 16/10/2023 au 07/06/2024

Réunions d'INFORMATION  
COLLECTIVE (RIC)  
Jeudi 31 Août - 14 et 28  
Septembre 2023  
A 09H00 à l'Antenne de LAON

## EFFECTIF

Groupe de 12 personnes

## INSCRIPTION ET INFORMATIONS :

Nathalie GOURDET  
n.gourdet@cma-  
hautsdefrance.fr  
**03.23.21.93.44**

## ACCESSIBILITÉ :

L'établissement s'est doté d'une capacité à étudier au cas par cas les besoins spécifiques des candidats qui voudront postuler à une formation, afin de mobiliser les moyens nécessaires pour compenser les conséquences d'un handicap éventuel. Un référent régional handicap est disponible pour accompagner les personnes concernées tout au long de leur parcours de formation.

Formation financée par le  
Conseil Régional des Hauts  
de France



Cofinancé par  
l'Union européenne