

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

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