

CAP Boucher et CQP Boucher

Réunions d'informations collectives



24 mai	27 juillet
15 juin	9 août
28 juin	28 août
6 juillet	6 septembre

De 9h à 12h



**Antenne CMA
ARRAS**

6, rue Copernic
62 000 Arras



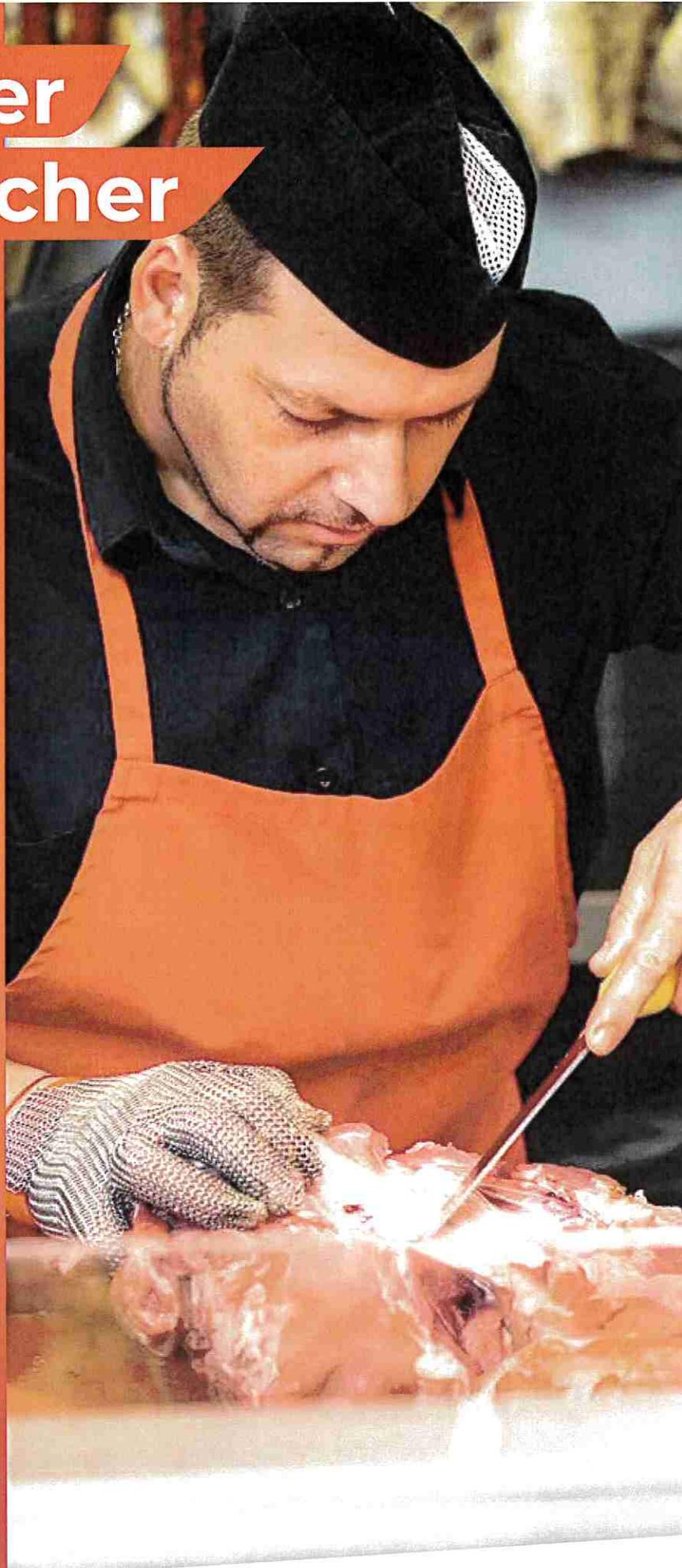
Chambre
de **Métiers**
et de l'**Artisanat**

HAUTS-DE-FRANCE

cma-hautsdefrance.fr

09 72 72 72 07

(prix d'un appel local)



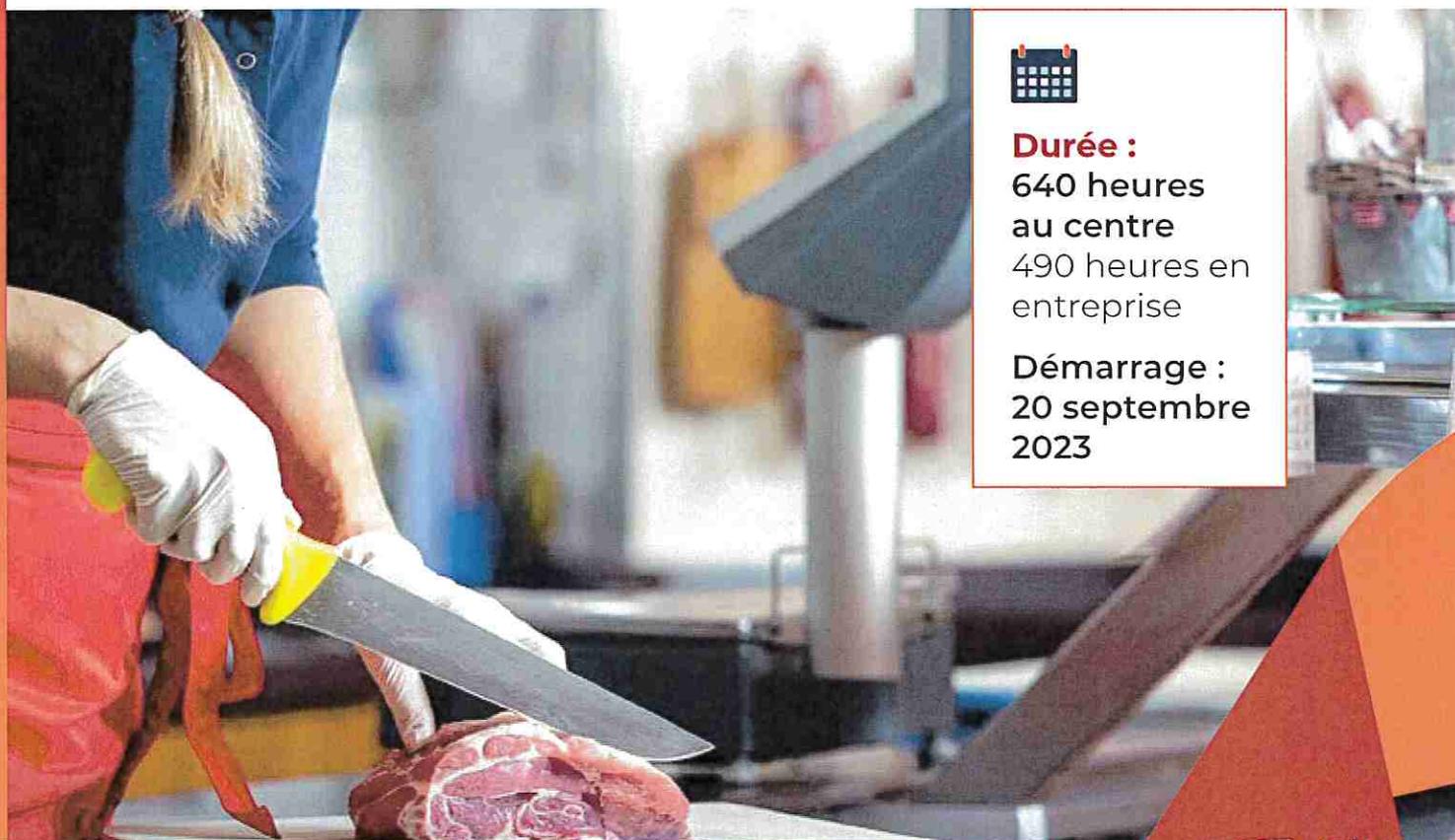
Ce projet est cofinancé par l'Union Européenne avec le Fonds européen de développement régional (FEDER) et la Région Hauts-de-France.

PROGRAMME RÉGIONAL DE FORMATION

Double certification en boucherie

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

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



Durée :
640 heures
au centre
490 heures en
entreprise

Démarrage :
20 septembre
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 BOUCHER

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 formation d'Arras
6 rue Copernic
62000 ARRAS

DATE PREVISIONNELLE

De SEPT 23 au JUIN 24

EFFECTIF

Groupe de 6 à 12 personnes

INSCRIPTION ET INFORMATIONS :

NOWAK Jacky

j.nowak@cma-hautsdefrance.fr

03 21 21 30 80

03 21 21 29 55

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

Formation financée par le
Conseil Régional des Hauts
de France



REPUBLIQUE FRANÇAISE



UNION EUROPÉENNE
Ces formations sont cofinancées par l'Union Européenne
avec le Fonds Social Européen.



Nos formations sont certifiées
Qualiopi



