

# Certificat d'aptitude professionnelle boucher - Bénéficiaire Qualif Emploi

CAP

DIPLÔMANTE

SUR-MESURE

QUALIF EMPLOI

## Objectifs de formation

- Gérer les achats des produits de qualité en vif ou en carcasses
- Détailler les carcasses en morceaux
- Désosser et préparer la viande afin de la présenter en magasin
- Animer son espace commercial

## Programme

### Enseignement Professionnel

Réception / stockage / approvisionnement

Transformation des morceaux issus de la découpe des carcasses et des différentes coupes des espèces (bovins, ovins, porcins, caprins, équins, volailles, gibiers)

Entretien / Hygiène / Sécurité

Contrôle qualité et traçabilité

Commercialisation

## Infos pratiques

### ⌵ Durée

8 Mois dont 430 Heure(s) en  
centre 945 Heure(s) en  
entreprise

### Faculté des Métiers Rennes / Bruz

Campus de Ker Lann,  
Rue des Frères Montgolfier, BP  
27202

35172 Bruz

<https://www.fac-metiers.fr/>

### Contact

**SIEGLER Céline**

[csiegler@cma-rennes.fr](mailto:csiegler@cma-rennes.fr)

02 99 05 45 62

## Les conditions d'admission

### Prérequis

Etre titulaire d'un diplôme de niveau V minimum

### Modalités de recrutement

Entretien de positionnement Dossier de candidature ou d'inscription Test de positionnement en fonction du profil du candidat

### Sessions

Bruz

- 2020-2021

## Le parcours de formation

### Type de parcours

Présentiel

### Modalités d'évaluation

Examen final

### Modalités pédagogiques

Parcours individualisé. Formation axée sur les pratiques professionnelles et les exigences du métier. Alternance d'apports théoriques, pédagogie inductive et déductive, études de cas et exercices pratiques. Les périodes en entreprise permettent la mise en application des acquis de la formation en situation professionnelle.

### Diplôme obtenu

Attestation de formation

### Perspectives métiers

Ouvrier boucher dans une entreprise artisanale, dans une petite ou grande surface. Responsable de fabrication

FACULTÉ  
DES MÉTIERS  
FOUGÈRES | RENNES | ST-MALO

## En savoir plus Certification professionnelle - diplôme

**Intitulé :** Certificat d'aptitude professionnelle  
boucher - Bénéficiaire Qualif Emploi

**Code RNCP :** 6993

Date et mise à jour des informations : 28/11/2019

Extrait de la description de la formation. Consultez l'intégralité des informations relatives à cette formation sur notre site internet [www.fac-metiers.fr](http://www.fac-metiers.fr)