

# CQP technicien boucher

Date de mise à jour : 10/03/2020 | Identifiant OffreInfo :  
14\_AF\_0000003338

Information  
fournie par :  
Carif-Oref Défi  
métiers

## Certification et éligibilité au compte personnel de formation

CQP technicien boucher - Code CertifInfo 50276

- Niveau de qualification : Sans équivalence de niveau

# Objectifs, programme, validation de la formation

## Objectifs

Cette formation vous permet de maîtriser les compétences techniques de base du métier de boucher (désosser, séparer, éplucher, barder, ficeler,...) pour occuper un poste de Boucher préparateur qualifié dans les boucherie de détail.

Le Boucher préparateur qualifié est reconnu dans la classification des emplois de la Convention collective (JO n°3101) au niveau III, échelon A.

## Programme de la formation

Techniques de découpe des viandes.

Techniques de transformation (parage, épluchage, ficelage,).

Présentation des viandes.

Les différentes espèces.

Les équipements professionnels.

Les règles d'hygiène et de sécurité.

La connaissance du squelette.

L'appréciation des carcasses bovines.

Les appellations réglementaires.

## Validation et sanction

CQP technicien boucher;Attestation de suivi de présence

## Type de formation

Certifiante

## Sortie

## Métiers visés

### Code Rome

- H2101 : Abattage et découpe des viandes
- D1101 : Boucherie
- D1106 : Vente en alimentation

## Durée, rythme, financement

Modalités pédagogiques

Durée

400 heures en centre, 1295 heures en entreprise, 35 heures hebdomadaires

**Conventionnement** : Non

Financier(s)

## Conditions d'accès

Public(s)

Demandeur d'emploi, Salarié

Modalités de recrutement et d'admission

Entretien;Dossier

**Niveau d'entrée** : Information non communiquée

Conditions spécifiques et prérequis

Sans prérequis.

Modalités d'accès

## Lieu de réalisation de l'action

**formation entièrement présentielle**

Adresse

ENSMV

37 Boulevard Sault

75012 - Paris 12e

**Responsable** :

**Téléphone fixe** : 01 53 17 15 01

**Contactez l'organisme**

## Contacts

Contact sur la formation

**Responsable** : M. Laurent COURTE

**Téléphone fixe** : 01 53 17 15 01

**fax** :

**Site web** :

**Contactez l'organisme**

Contactez l'organisme formateur

École nationale supérieure des métiers de la viande

SIRET: 78452129600011

75012 Paris 12e

**Responsable** : PEYRONNET

**Téléphone fixe** : 01 53 17 15 01

**Site web** : <http://www.ensmv.com>

**Contactez l'organisme**

## Période prévisibles de déroulement des sessions

du 09/09/2019 au 03/09/2020

**débutant le** : 09/09/2019

Adresse d'inscription

ENSMV

37 Boulevard Sout

75012 - Paris 12e

**Etat du recrutement** : Ouvert

**Modalités** : Entrées / Sorties à dates fixes

## Organisme responsable

ENSMV

**SIRET** : 78452129600011

Adresse

ENSMV

37 Boulevard Sout

75012 - Paris 12e

**Téléphone fixe** : 01 53 17 15 01

**Contactez l'organisme**