

Commerce, vente et distribution

CAP Boucher



Apprentissage

Site de Précieux

Formation en 2 ans

- **Accessible aux candidats ayant un niveau de scolarité de 3^{ème}.**
Admission sur étude d'un dossier de candidature.
- **Aquérir des compétences techniques et des capacités relationnelles :** conseil auprès de la clientèle, transformation des viandes de l'état brut (carcasses) aux produits élaborés, hygiène, suivi de la traçabilité, gestion et stockage...
- Rythme : 3 semaines en entreprise / 1 semaines en formation.
- **Accompagnement à l'élaboration du projet de formation et du projet professionnel :** mises en situation, travaux pratiques, visites et rencontres avec des professionnels, témoignages et études de cas.

Flasher ce code pour voir la page web de présentation de la formation



Venez découvrir nos formations
lors d'un mini stage !

imsé

Partenariat avec l'Institut des Métiers de St-Etienne