

Certificat d'Aptitude Professionnelle **BOUCHER**

Objectifs de la formation : permettre au détenteur du CAP boucher de découper, désosser, d'utiliser et d'entretenir les outils, matériels et machines couramment mis en œuvre, d'appliquer les règles d'hygiène et de sécurité indispensables dans la profession, de présenter à la vente les produits préparés.

Compétences globales : (voir au verso)

Pré-requis : avoir 16 ans au moins dans l'année civile et ne pas avoir l'âge de 30 ans, ou, avoir 15 ans avant la fin de l'année civile, et avoir terminé le 1^{er} cycle d'enseignement secondaire (classe de 3^{ème}).

Conditions et délai d'accès : rentrée permanente sous conditions d'avoir un contrat d'apprentissage signé.

Durée de formation : 2 ans

Alternance : 2 semaines en entreprise, 1 semaine au CFA.

Volume horaire pédagogique par année scolaire au CFA : 400 heures soit 11.5 semaines de 35 heures :

<u>Domaine professionnel</u>	<u>Domaine général</u>
- 180 h : EP2A travaux pratiques	- 35 h : EG1A français/EMC
EP1B technologie professionnelle	- 23 h : EG1B histoire/géo
- EP2B Chef d'œuvre	- 35 h : EG3 EPS
- 23 h : EP1D législation	- 58 h : maths/sciences
	- 23 h : EG4 PSE + SST

Modalités d'évaluation : CCF, examen obtenu en Contrôle en Cours de Formation

Ressources humaines et techniques : équipe pédagogique – salles de classes équipées d'écrans tactiles connectés – salle informatique – plateaux techniques modernes et adaptés.

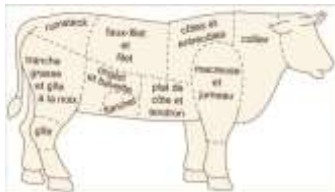
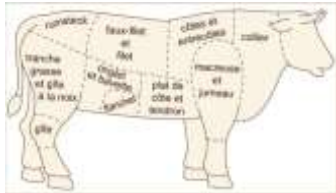
Poursuite d'étude : BP boucher – Bac Pro boucherie, charcuterie, traiteur.

Débouchés : boucher – préparateur industriel de la viande – assistant de fabrication alimentaire - artisan

Autres informations :

- Formation gratuite / diplôme de niveau III reconnu par l'Education Nationale / droit de l'apprenti : statut de salarié de l'entreprise, salaire, convention sociale, congés payés.

Accessibilité aux personnes handicapées : Oui Non



Activités :

De l'approvisionnement à la vente au détail, le boucher est le spécialiste de la viande. Il choisit et achète les carcasses, les découpe puis les transforme en d'appétissants morceaux qu'il présente à sa clientèle. Il maîtrise l'ensemble des techniques qui permettent de désosser, de dénervé et de dégraisser. Il possède l'art de ficeler un rôti en un tournemain. Au contact direct de ses clients, il les conseille sur le choix des morceaux et la façon de les cuisiner. Fabricant, il prépare des plats élaborés comme les rôtis, les paupiettes, les volailles farcies et les brochettes.

Où et comment ?

Une grande partie du travail du boucher s'effectue dans le laboratoire : une chambre froide pour entreposer les carcasses, plusieurs frigos, une pièce pour la découpe avec table et outils adaptés. L'hygiène et l'entretien nécessitent un nettoyage quotidien du matériel et des plateaux de présentation en magasin. La fabrication au laboratoire commence le matin afin de préparer chaque jour la viande fraîche.

Profil :

Le boucher doit avoir une bonne connaissance de l'anatomie animale. Parce qu'il manipule des denrées crues, il se montre toujours très exigeant sur l'hygiène et la propreté et maîtrise les techniques de conservation et de sécurité alimentaire. L'habileté manuelle se révèle indispensable pour effectuer des actes de découpage minutieux. Enfin, l'activité commerciale exige le sens des relations avec une clientèle variée.