

BOUCHERIE

CAP BOUCHER

Objectifs :

Le métier de boucher est un métier exigeant qui requiert un savoir-faire particulier pour préparer et présenter les viandes.

Il demande également un véritable talent commercial. Le boucher réceptionne et stocke les viandes (bovins, ovins, porcins, caprins, équins, volailles et gibiers).

Il contrôle la traçabilité et la qualité de la viande mais également le respect des règles d'hygiène et de sécurité. Il découpe, désosse et sépare les viandes.

Il les prépare (parage, épluchage, tranchage et ficelage) pour la vente en respectant les techniques de présentation, de décoration et d'étiquetage. Il habille les volailles et confectionne les produits tripiers. Le boucher peut conseiller les clients et participer à la vente des produits.



Admission :

- Après une 3ème générale ou d'insertion.
- Avoir entre 16 et 26 ans (ou 15 ans sortant de 3ème).
- Signer un contrat d'apprentissage avec une entreprise agréementée.
- Etre de nationalité française ou avoir un titre de séjour permettant de travailler en France.

Débouchés professionnels :

Boucher préparateur qualifié ou ouvrier professionnel qualifié ou de fabrication dans :

- Boucheries artisanales
- Rayons «boucherie» des grandes surfaces
- Entreprises de restauration collective
- Ateliers de découpe de l'industrie agro-alimentaire

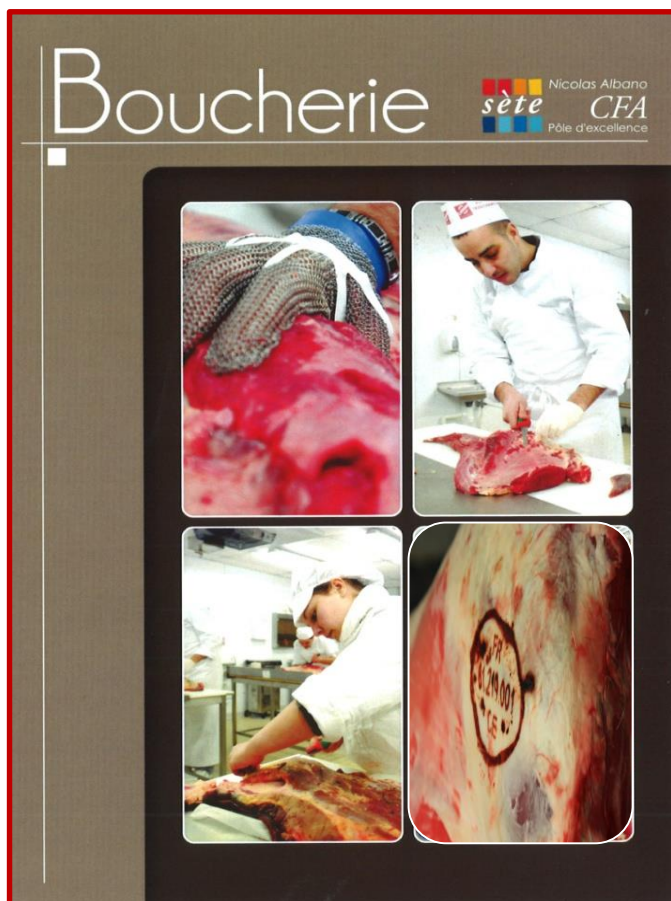
Poursuite d'études :

- un BP Boucher
- un BP Charcutier, Traiteur
- une Mention Complémentaire Employé Traiteur
- un BAC PRO Boucher, Charcutier, Traiteur



« Les cours au CFA se passent bien, nous n'avons pas de stress, les formateurs nous expliquent bien. Je suis ravi d'être dans cet établissement. »

Frédéric HERRERA
Apprenti (CAP Boucher)





BP BOUCHER

Objectifs :

Le titulaire du BP boucher est un ouvrier hautement qualifié capable d'organiser et gérer un point de vente spécialisé. Il assure diverses fonctions : il commande, réceptionne et stocke les carcasses et les viandes. Il sait sélectionner les produits de bonne qualité et connaît les techniques de conservation des viandes. Il choisit les fournisseurs, négocie avec eux et passe les commandes. Il maîtrise les opérations de transformation de la viande : il découpe les carcasses, les désosse et les sépare. Il pare et épiluche les viandes, les prépare pour la vente (ficelage, bardage...).

Admission :

- Etre titulaire du CAP Boucher
- Etre titulaire du CAP Charcutier Traiteur



Qualités requises :

Le titulaire du BP Boucher doit être capable d'assurer ou de faire assurer toutes les tâches nécessaires à l'approvisionnement, à la transformation, à la commercialisation et à la vente des produits carnés. Il devra être capable d'organiser et de gérer le point de vente.

Organisation de la formation :

- 2 ans en contrat d'apprentissage
- 840 heures de formation au CFA (Les 2 années)
- Alternance de 2 semaines en entreprise et 1 semaine au CFA.

Comment intégrer le CAP/BP Boucher ?

- 1 - Remplir un dossier de candidature (disponible sur le site internet du CFA)
- 2 - Chercher un patron dans le domaine de la boucherie (boucherie artisanale, grandes surfaces...)
- 3 - Contacter la Chambre Consulaire affectée à l'entreprise pour obtenir un contrat d'apprentissage.
- 4 - Signer le contrat d'apprentissage avec votre futur employeur.
(Le contrat peut débuter à partir du 1er juillet.)
- 5 - La Chambre Consulaire enregistre le contrat et le fait parvenir au CFA.
- 6 - A réception du contrat au CFA, nous vous contactons pour la rentrée scolaire.



L'apprentissage

C'est une formation en alternance qui associe une formation chez un employeur et des enseignements dispensés dans un centre de formation d'apprentis. Il permet d'accéder à tous les niveaux de qualification professionnelle sanctionnés par un diplôme de l'enseignement technologique ou professionnel du second degré ou du supérieur ou un titre homologué.

« Le contrat d'apprentissage est un contrat de type particulier par lequel un employeur s'engage, outre le versement d'un salaire dans les conditions prévues par le présent titre, à assurer à un jeune travailleur une formation professionnelle méthodique et complète dispensée pour une partie en Centre de Formation d'Apprentis. L'apprenti(e) s'oblige en retour, en vue de sa formation de travailler pour cet employeur pendant la durée du Contrat et à suivre la formation dispensée en Centre de Formation d'Apprentis et en entreprise (Article L 117-7 du Code du Travail) ».