

FILIÈRE PRODUCTION ALIMENTAIRE -Métiers de la Viande-



Le **BOUCHER** est le spécialiste de la viande, de l'approvisionnement jusqu'à la vente au détail. Tous les gestes liés à la préparation des produits imposent une grande habileté manuelle dans l'usage d'outils particulièrement effilés. Une connaissance affirmée des règles d'hygiène, une aisance relationnelle, une capacité de conseils, sont des exigences de ce métier qui ouvre de grandes perspectives professionnelles.



Le métier de **CHARCUTIER-TRAITEUR** se situe à mi-chemin entre les métiers de Boucher et de Cuisinier.

Polyvalent, le charcutier a une activité de traiteur. Il élabore une variété de hors d'œuvre et de plats cuisinés prêts à être emportés à base de viande, de poissons, de fruits et de légumes.

Il assure également sur commande des buffets et des réceptions traiteur.

Connaissance des règles d'hygiène, aisance relationnelle, créativité et sens de la qualité sont nécessaires pour répondre aux multiples attentes et exigences de la clientèle.

Les formations accessibles au CFA de la Chambre de Métiers et de l'Artisanat du Morbihan

| FORMATION | PRE-REQUIS | DUREE | Nombre de semaines de cours au CFA | |
|-------------------------|---|----------------------------------|------------------------------------|-------------|
| | | | EN 1 AN | EN 2 ANS |
| CAP BOUCHER | / | 2 ANS OU 1 AN SELON PROFIL | 12 semaines | 24 semaines |
| CAP CHARCUTIER TRAITEUR | / | 2 ANS OU 1 AN SELON PROFIL | 12 semaines | 24 semaines |
| MC EMPLOYE TRAITEUR | Etre titulaire d'un CAP du domaine alimentaire | 1 AN | 12 semaines | / |
| BP BOUCHER | Etre titulaire du CAP Boucher | 2 ANS | / | 25 semaines |
| BP CHARCUTIER TRAITEUR | Etre titulaire d'un CAP Charcutier Traiteur, Boucher ou Cuisine | 2 ANS | / | 25 semaines |

CAP BOUCHER



OBJECTIFS :

Le titulaire du CAP Boucher doit assurer la réception, le stockage des produits livrés, la transformation des morceaux de viande dans le respect des règles d'hygiène et de sécurité : coupe, découpe en morceaux, désossage, séparation, dégraissage, ficelage, présentation et décoration, etc. Il est amené également à renseigner et conseiller la clientèle, à participer à l'acte de vente

PRÉREQUIS :

Accès sans prérequis

PUBLIC :

Candidat ayant achevé le cycle secondaire ou ayant au minimum 16 ans

MODALITÉS D'ACCÈS :

Contrat d'apprentissage ou de professionnalisation

DURÉE :

- Parcours classique en 2 ans.
- Parcours en 1 an (en fonction du profil)

VALIDATION :

CAP Boucher (Diplôme de l'Éducation Nationale - Niveau V)

INTERVENANTS :

Professeurs du CFA

MODALITÉS PÉDAGOGIQUES :

Examen épreuves ponctuelles
Livret d'apprentissage
Visite en entreprise
Séances de tutorat (Accompagnement individualisé)
Bulletins semestriels avec avis de l'équipe pédagogique

MODALITÉS D'ORGANISATION :

Par année de formation :

- 12 semaines de cours théoriques et pratiques au CFA de la Chambre de Métiers et d'Artisanat
- 35h heures de cours par semaine
- 40 semaines de période d'application en entreprise (dont 5 semaines de congés payés)

CONTENU DE LA FORMATION :

- **Enseignement Général (360 h) :** Français, Histoire géographie, Mathématiques, Sciences physiques, Anglais, EPS, Prévention Santé Environnement
- **Enseignement professionnel (456 h) :** Pratique Professionnelle, Technologie, Environnement économique juridique et social, Sciences appliquées
- **Tutorat (24h)**

MOYENS TECHNIQUES :

Laboratoires équipés
Salles de cours équipées en moyens numériques
Centre de Ressource multimédias

EMPLOI :

Le titulaire d'un CAP Boucher peut exercer comme ouvrier de production en boucherie artisanale, en entreprise industrielle ou dans la grande distribution

Référentiel national accessible sur : www.educsol.fr

LIEU DE LA FORMATION :

CFA CHAMBRE DE MÉTIERS ET DE L'ARTISANAT DU MORBIHAN

Boulevard des Îles 56000 Vannes - +33 2 97 63 95 10
www.cma56.bzh - cfa@cma-morbihan.fr