

CAP BOUCHER

Le Boucher, professionnel des métiers de bouche, dispose d'un savoir faire artisanal et incomparable. Il exerce un vrai métier pour la vie, un métier qui propose une perspective d'avenir professionnelle intéressante allant jusqu'à la gestion d'une entreprise individuelle.

Fonctions

Le titulaire du CAP BOUCHER doit être capable d'exécuter en toute autonomie et dans un temps déterminé les tâches professionnelles courantes nécessaires pour parvenir à la transformation des carcasses (bovins, ovins, porcins, produits tripiers et volailles) de leur état initial « en cheville », ainsi que la préparation et la vente des produits.

Qualités requises

- Santé robuste
- Résistance à la fatigue et au froid
- Habilité et adresse
- Hygiène rigoureuse, soin
- Amabilité et sens du commerce

Conditions d'accès à la formation

- Etre âgé de 16 à 25 ans (possibilité dès 15 ans avec le niveau 3^{ème}).
- Signer un contrat d'apprentissage, d'une durée de 2 ans, avec un employeur.

Formation et rythme d'alternance

- 2 ans de formation.
- Au CFA, 12 stages d'une semaine (soit 400 h de formation) par année. Les autres semaines se déroulent dans l'entreprise formatrice.

Enseignements dispensés au CFA

Domaine professionnel

- Approvisionnement
- Organisation et environnement professionnel
- Transformation des produits
- Initiation à la vente, commercialisation
- Technologie
- Sciences appliquées

Domaines généraux

- Français / Histoire-Géographie.
- Mathématiques
- Sciences physiques
- Education physique et sportive.
- Connaissance de l'entreprise
- Protection Santé Environnement



CFA Interprofessionnel de la Loire Les Mouliniers

28, rue des Mouliniers
BP 60098
42010 Saint-Etienne cedex 2
Tél. 04 77 59 31 80 – Fax 04 77 59 31 99
www.cfa-mouliniers.com