

## Pour être un professionnel reconnu

*Le boucher est le spécialiste de la viande, de la préparation des morceaux à la confection de plats élaborés.*

**Le titulaire du CAP doit être capable d'assurer toutes les tâches nécessaires à la transformation des carcasses, de leur état initial jusqu'à leur présentation de détail, en vue de leur mise en vente.**

### OBJECTIFS

**Le boucher doit maîtriser l'ensemble des techniques permettant de transformer les carcasses qu'il a choisies et achetées en d'appétissants les morceaux de viande dans le respect des règles d'hygiène. Il a également un rôle de conseil auprès du client sur le choix des morceaux et les façons de les cuisiner.**

**La profession offre de multiples opportunités** et pourrait accueillir chaque année jusqu'à 6 000 jeunes.

**Compétences visées.** À la fin de la formation, le jeune est capable de :

#### S'organiser :

- identifier les produits bruts et les morceaux,
- identifier les outils, le matériel et leur utilité,
- reconnaître les classifications et les estampilles,
- ranger et classer les produits, les morceaux, les outils et le matériel.

#### Réaliser :

- pratiquer toutes les opérations de transformation des viandes de l'état brut aux produits élaborés,
- appliquer les règles d'hygiène et de sécurité,
- recueillir périodiquement les informations données par les instruments de contrôle et prendre les mesures adaptées,
- utiliser les instruments de pesage,
- rechercher les éléments et effectuer les calculs de rendements,
- nettoyer et désinfecter aussi souvent qu'il est nécessaire.

### CONDITIONS D'ADMISSION

**Le recrutement s'organise à partir du mois de mars** par le complément d'un « dossier de demande d'inscription ». Dans un second temps un entretien de motivation est mis en place.

**Être âgé de 15 à 25 ans pour faire acte de candidature, il faut justifier d'un niveau de 3<sup>ème</sup>.**

### LES ⊕ ...

**Des formateurs issus des métiers de la boucherie, du commerce, de l'agroalimentaire.**

**Un réseau d'entreprises partenaires, aide à la recherche du Maître d'Apprentissage.**

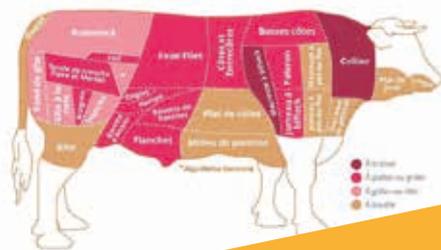
**Visites régulières en entreprise - suivi pédagogique individualisé.**

**Un environnement calme pour favoriser les études.**

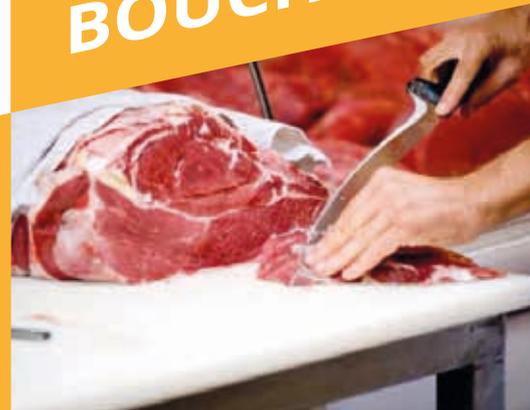
**Etablissement à taille humaine.**

**Internat.**





# BOUCHER



## CONTENU DE LA FORMATION

### Enseignement professionnel :

- pratique professionnelle,
- technologie professionnelle,
- sciences appliquées,
- connaissance de l'entreprise,
- prévention, sécurité et environnement.

### Enseignement général :

- français,
- histoire-géographie,
- mathématiques,
- éducation physique et sportive,
- épreuve facultative : langue vivante

## ORGANISATION DES ÉTUDES

L'organisation des études est adaptée au statut de l'apprenant.

### En apprentissage :

- Formation de 800 h environ sur 2 ans.
- Enseignement : cours théoriques et travaux dirigés animés par des enseignants et des professionnels.
- Alternance : 1 semaine sur 3 en centre de formation.
- Possibilité de restauration et d'hébergement.
- Horaire/congés payés : selon disposition législatives, réglementaires ou conventionnelles.
- Période d'essai d'apprentissage.

### Statuts

- Contrat d'apprentissage

### Validation de la formation

Examen de l'éducation nationale de niveau V en fin de 2<sup>ème</sup> année.

## CONTACT

### Christophe DHAINAUT

Coordonnateur de la filière  
christophe.dhainaut@educagri.fr  
06 48 66 30 83

04 77 97 72 00

campus de Précieux  
www.campus-agronova.fr

## PARTENARIAT AVEC L'INSTITUT DES MÉTIERS DE ST-ÉTIENNE

La préparation du diplôme CAP « Boucher » est conduite en partenariat avec le CFA IMSE.

Dans une logique de proximité et avec une volonté de répondre à une demande des acteurs du secteur de l'artisanat et de la grande distribution les deux centres de formation apportent leurs savoir-faire pour accompagner les candidats.

Les enseignements sont dispensés sur le Campus de Précieux et Institut de St-Étienne.

**imsé** Institut des Métiers de Saint-Étienne



La Région Auvergne-Rhône-Alpes

EAP ensemble pour l'agriculture et l'alimentation



www.campus-agronova.fr