

## Faites le choix de compétences dans les métiers de la viande

*Sur une année, vous préparez une certification reconnue.*

La profession offre de multiples opportunités. Le boucher est le spécialiste de la viande, de la préparation des morceaux à la confection de plats élaborés. Il a également un rôle de conseil auprès du client sur le choix des morceaux et les façons de les cuisiner.

### OBJECTIFS

Le titulaire du CAP Boucher 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. A l'issue de la formation, le titulaire du diplôme 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,
- choisir les techniques et les outils appropriés,
- réception et stockage des viandes,
- assurer la traçabilité.

#### Réaliser :

- appliquer les règles d'hygiène et de sécurité,
- recueillir périodiquement les informations données par les instruments de contrôle et prendre les mesures adaptées,
- Préparer la viande : parage, épiluchage, tranchage, ficelage,
- Désosser, découper, séparer les viandes,
- vendre et conseiller les clients.

#### Apprécier :

- contrôler la fraîcheur du produit,
- veiller à l'entretien des outils et du matériel.

### CONDITIONS D'ADMISSION

La formation est accessible aux personnes ayant un niveau de 3<sup>ème</sup> de collège. Une hygiène rigoureuse, une bonne condition physique, disponibilité et capacités d'adaptation (horaires décalés) seront également requis.

### PUBLIC

Demandeur d'emploi  
ou contrat personnel de formation.

### LES ⊕...

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

Un réseau d'entreprises partenaires pour la réalisation des stages.

Mobilisation des plateaux techniques.

Mise en situations professionnelles.

Visites régulières en entreprise.

Etablissement à taille humaine.

Hébergement et restauration sur place.



# BOUCHER



## CONTENU DE LA FORMATION

### Enseignement professionnel :

- pratique professionnelle,
- technologie professionnelle,
- sciences appliquées,
- économie d'entreprise,
- commercialisation,
- Techniques de Recherche d'emploi,
- Sauveteur Secouriste du Travail,
- prévention, sécurité et environnement.

### Enseignement général :

- français,
- histoire-géographie,
- mathématiques et sciences

## ORGANISATION DE LA FORMATION

L'organisation est adaptée au statut du stagiaire en formation continue.

- Suite à un **entretien individuel** et des **tests de positionnement**, le parcours est personnalisé suivant les besoins du candidat.
- **850h au maximum en centre et 560h en entreprise.**
- **Enseignement** : cours théoriques et pratiques.
- **Formation référencée** dans le cadre du financement « Pôle Emploi »

## VALIDATION DE LA FORMATION

Examen de l'éducation nationale de niveau 3 en fin de formation.

Validation SST.

## CONTACT

**Céline DRUEZ**

Coordinatrice de la formation  
celine.druez@educagri.fr

**04 77 97 72 07**

campus de Précieux  
www.campus-agronova.fr

## À NOTER

**Parcours individualisé**, avec selon les besoins de chaque candidat, des modules complémentaires de remise à niveau, soutien personnalisé, coaching, techniques de recherche d'emploi.

### Stage :

périodes en immersion prévues dans des entreprises de votre choix dans le parcours.

Campus  
**Agronova**  
AGRO • MÉCA • VENTE



La Région  
Auvergne-Rhône-Alpes

EAP ensemble pour  
l'agriculture et l'alimentation  
AUVERGNE-RHÔNE-ALPES



www.campus-agronova.fr