

Certificat d'Aptitude Professionnelle

Boucher

Le métier

Le **Boucher** est un spécialiste de la fabrication et de la présentation des rôtis de bœuf, veau, agneau, porc; des volailles et abats; des produits piécés tels que les biftecks, côtelettes... Il participe à la réception, à l'approvisionnement, au stockage et au contrôle qualité des matières premières. Il désosse, sépare, pare ou épluche les pièces de viande, ficèle les rôtis et volailles.

Il peut également être amené à présenter et décorer les viandes à l'étal ainsi que de conseiller le client sur les temps et modes de cuissons des différents produits.



Les qualités requises

- Avoir une habileté manuelle
- Avoir le sens du contact humain et de la convivialité
- Avoir le sens de l'initiative
- Avoir un esprit imaginatif et créatif
- Avoir une hygiène irréprochable

Les conditions de travail

- Supporter le froid
- Position debout et charge lourde
- Travailler sur des horaires très matinaux ainsi que les weekend et jours fériés

La formation

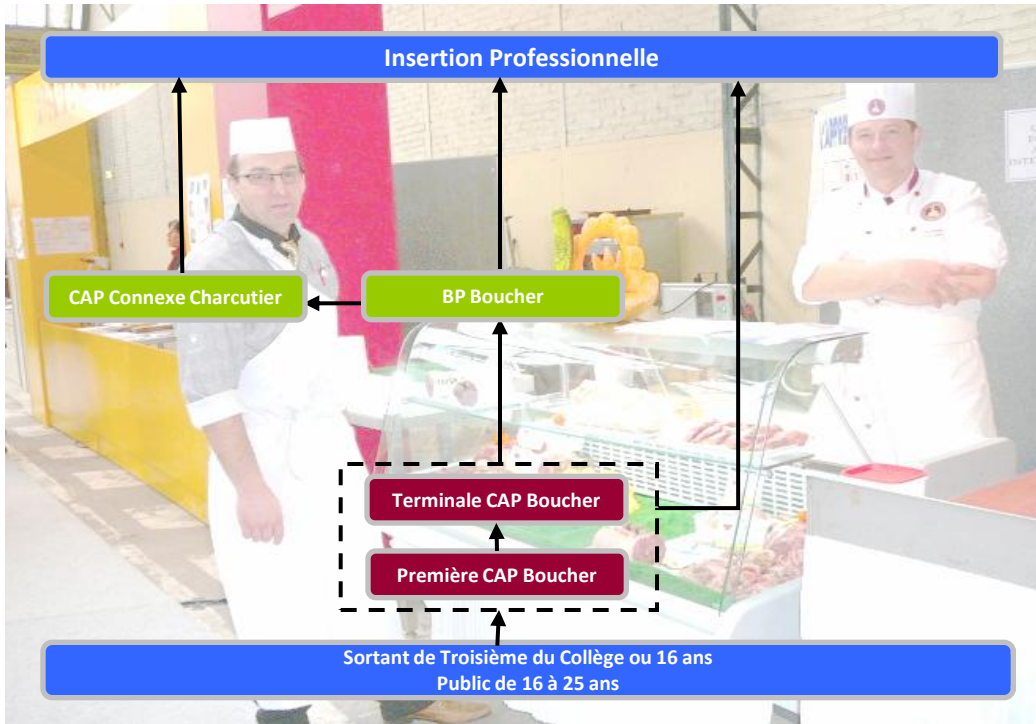
Les matières préparées à l'examen :

Enseignement général	Enseignement professionnel
<ul style="list-style-type: none"> • Mathématiques • Sciences • Français • Histoire – Géographie • Education Physique et Sportive 	<ul style="list-style-type: none"> • Pratique professionnelle • Technologie professionnelle • Connaissance de l'entreprise • Sciences appliquées à l'alimentation, à l'hygiène et aux équipements • Prévention Santé Environnement

Modalités de la formation :

- Contrat d'apprentissage sur deux ans
- Alternance : 2 semaines en entreprise, 1 semaine au CFA

La filière boucherie



Les perspectives professionnelles

Titulaire du CAP, vous pouvez exercer comme ouvrier boucher dans une entreprise artisanale, notamment dans les commerces de proximité. Le secteur de la fabrication industrielle et de la grande distribution offrent également de nombreux emplois dans ce secteur. Enfin, vous pouvez travailler sur la chaîne aux abattoirs.

Vous pouvez également poursuivre vers un CAP Connexe (en 1 an) en Charcuterie, ou vers un BP Boucher (en 2 ans).

