



BOUCHER(ÈRE)



Le boucher a pour principales activités : la découpe de la carcasse, le désossage, la préparation, la coupe et la garniture de la viande pour la vente aux particuliers.

Qualités requises

Hygiène irréprochable, habileté, sens du commerce, bonne résistance physique et la motivation sont les éléments déterminants de la réussite.

Emploi

L'insertion professionnelle est bonne si le candidat obtient son diplôme. Les possibilités d'emploi sont variées et fonction des centres d'intérêt : boucherie traditionnelle, boucherie chevaline, centrales de découpe et de conditionnement. Le titulaire du BAC PRO peut se diriger vers des boucheries de taille importante où le travail se fait par équipe et devenir responsable de secteur.

Promotion / Évolution

Le titulaire du CAP pourra progresser dans la hiérarchie des classifications du métier : second sans balance, responsable et responsable hautement qualifié. Il pourra accroître sa qualification professionnelle en préparant le Brevet professionnel puis le Brevet de maîtrise et/ou élargir ses compétences en s'orientant vers le CAP connexe charcutier-préparation traiteur puis la mention complémentaire Traiteur. Il pourra également créer ou reprendre une entreprise.

Conditions d'accès à la formation

En contrat d'apprentissage : accessible aux jeunes de 16 à 30 ans

En contrat de professionnalisation :

- aux jeunes de 16 ans à 25 ans révolus pour compléter leur formation initiale,
- aux demandeurs d'emploi d'au moins 26 ans,
- aux bénéficiaires de minima sociaux (RSA, ASS et AAH),
- aux personnes ayant bénéficié d'un contrat unique d'insertion (CUI).

Formations

Certificat d'aptitude professionnelle - C.A.P Boucher

Durée : 2 ans

Formation générale

- Français, histoire-géographie, Anglais
- Mathématiques, sciences physiques
- Education physique et sportive

Formation professionnelle théorique

- Technologie professionnelle
- Sciences appliquées à l'alimentation
- Prévention Santé Environnement
- Connaissance de l'entreprise et de son environnement économique, juridique et social

Pratique professionnelle

Brevet Professionnel BP Boucher

Baccalauréat Professionnel Bac Pro Alimentation Boucher Charcutier Traiteur

Durée : 2 ans

Formation professionnelle

- Pratique professionnelle
- Technologie professionnelle
- Sciences appliquées à l'alimentation
- Environnement Economique
- Juridique et Social de l'entreprise
- Gestion, comptabilité
- Techniques commerciales
- Formation générale
- Expression française et ouverture sur le monde
- Anglais

Pratique professionnelle

Durée : 3 ans
(Accessible après la 3ème)

Durée : 2 ans
(Après un CAP, un BAC ou une mention Complémentaire)

Formation générale

- Français, Histoire-géographie,
- Education civique
- Mathématiques/Sciences physique
- Anglais
- Education physique et sportive
- Formation professionnelle
- Technologie professionnelle
- Sciences appliquées à l'alimentation
- Environnement économique, juridique et management de l'entreprise
- Prévention Santé Environnement
- Arts appliqués

Pratique professionnelle

CIFAC

ARTISANAT ET AVENIR

LES FORMATIONS DISPENSÉES AU CIFAC

- Boucher(ère)
- Boulanger(ère)
- Charcutier(ère)
- Coiffeur(euse)
- Dermo-cosmétique pharmaceutique
- Gestionnaire de PME
- Mécanicien(ne) Option véhicules particuliers
- Mécanicien(ne) Option motocycles
- Pâtissier(ère)
- Préparateur(trice) en pharmacie
- Prothésiste dentaire (CTM ou BTM)
- Vendeur(euse) en alimentation
- Équipier polyvalent du commerce
- Opticien(ne) - Lunetier(ère) (CQP ou BTS)

RENSEIGNEMENTS ET INSCRIPTIONS

cifac@cmai-calvados-orne.fr

02 31 53 25 30