

CAP BOUCHER

OBJECTIFS DE LA FORMATION

Le titulaire d'un CAP Boucher réceptionne et stocke les viandes (bovins, ovins, porcins, caprins, équins, volailles et gibiers). Il contrôle la traçabilité et la qualité de la viande ainsi que le respect des règles d'hygiène et de sécurité. Il découpe, désosse et sépare les viandes, de solides connaissances en anatomie sont exigées.

Ses principales missions sont :

- Contrôler la traçabilité et la qualité de la viande ainsi le respect des règles d'hygiène et de sécurité
- Découper, désosser et séparer les viandes
- Préparer les viandes (parage, épluchage, tranchage et ficelage) pour la vente
- Assurer les techniques de présentation, de décoration et d'étiquetage
- Conseiller et vendre les produits

Le titulaire du CAP Boucher évolue dans une boucherie artisanale, au rayon d'une grande surface, en atelier de transformation, entreprise industrielle ou collectivité.



Public visé : sortie de 3e à 29 ans révolus



Lieu : UFA André Siegfried à Haguenau



Durée : 2 ans



Apprentissage : 1 jour / semaine + 2 jours tous les 15 jours



Diplôme de l'Éducation Nationale (niveau 3)



**FLASHEZ LE
CODE
POUR VOUS
PRÉINSCRIRE**

Lycée des métiers
**andré
Siegfried**


**RÉPUBLIQUE
FRANÇAISE**
*Liberté
Égalité
Fraternité*

GIP FCIP
CFA
ACADÉMIE DE STRASBOURG
GRAND EST

PROGRAMME

Enseignement professionnel :

- Technologie et pratique professionnelle
- Sciences appliquées
- Vente
- Gestion appliquée

Enseignement général :

- Français
- Langue vivante
- Histoire-Géographie
- Mathématiques - Sciences
- Prévention, santé, environnement (PSE)

POURSUITE DE PARCOURS

Entrée dans la vie active :

- Aide-boucher
- Boucher
- Boucher désosseur
- Boucher-tripier
- Boucher-volailler
- Boucher chevalin

Poursuite d'études :

- Possibilité de préparer un BAC PRO ou autre titres et certifications de niveau 4



CONTACT

Cynthia BLUMERT

Chargée de développement

03 88 73 45 47

cynthia.blumert@cfa-academique.fr