

# CAP BOUCHER EN 2 ANS OUI AN



**RÉVÉLATEUR DE TALENTS !**





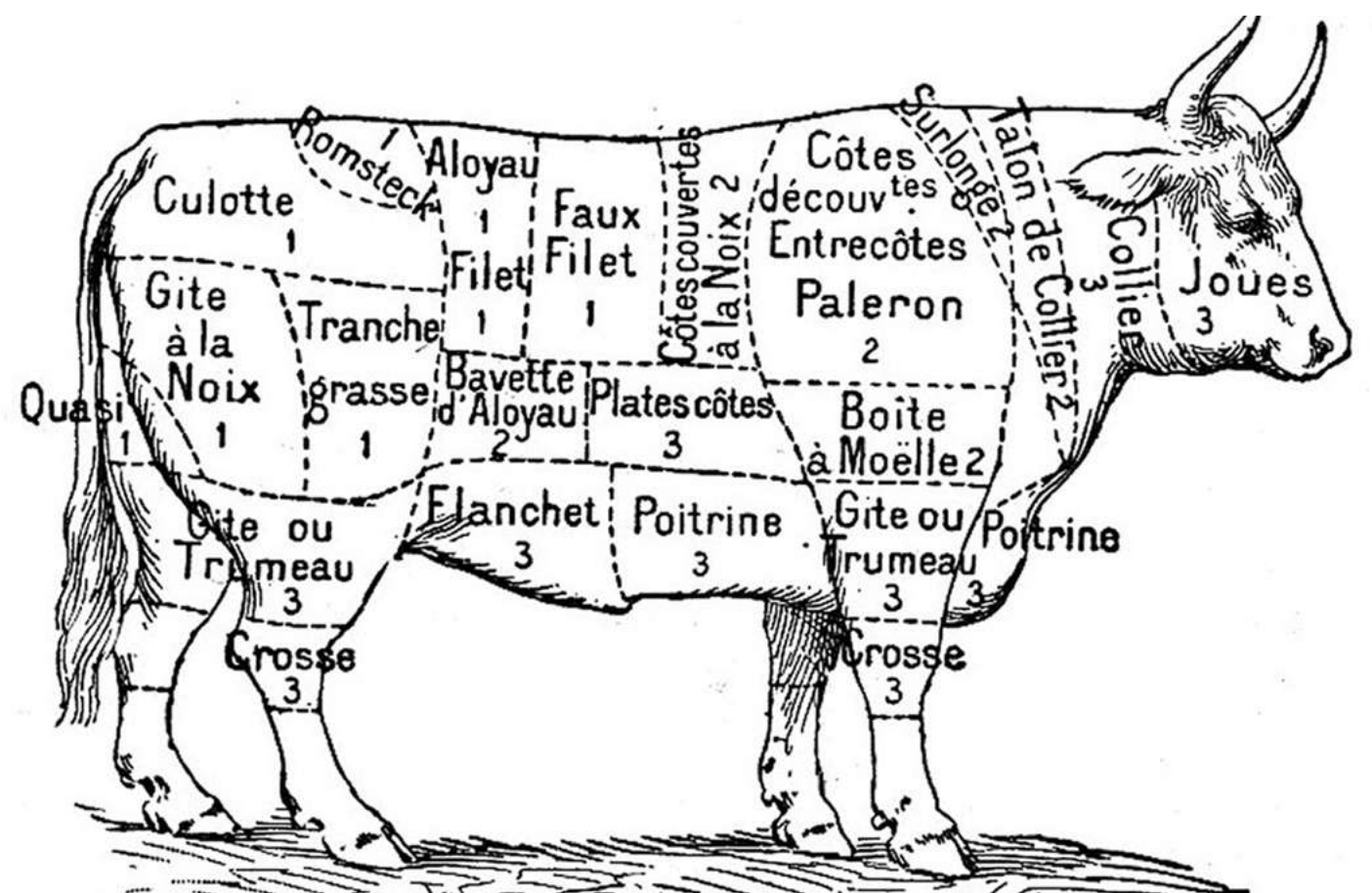
Le métier de boucher est un métier exigeant qui nécessite un grand savoir-faire concernant la préparation et la présentation des viandes. Le boucher doit être en mesure de contrôler la qualité de pièces de viande et de vérifier leur traçabilité tout en respectant des règles strictes d'hygiène et de sécurité propre au métier.

## QUI PEUT INTÉGRER CETTE FORMATION ?

De 16 à 29 ans, ou dès 15 ans après une classe de 3ème.

Formation en 2 ans pour obtenir le Certificat d'Aptitude Professionnelle.

Cette formation est disponible en 1 an sous certaines conditions.



### Les aptitudes et qualités requises

- Hygiène parfaite
- Habilité
- Bonne résistance physique
- Bonnes relations avec la clientèle



# CONTENU PÉDAGOGIQUE DÉTAILLÉ

## Domaine professionnel

Technologie du métier

Sciences appliquées

Préparation à la vente

Sciences appliquées à l'hygiène et aux équipements

Connaissance de l'entreprise

Prévention Santé Environnement.

## Domaine général

(pour la formation en 2 ans uniquement)

Français - Histoire Géographie

Mathématiques - Sciences

Langue vivante Anglais

Education Physique et Sportive

**Cette formation intègre  
un parcours diplômant**



Un coach anglophone vous entraîne tout au long de votre formation à l'expression et à la compréhension de la langue anglaise.

Objectif A2key ou B1

## EMPLOI TYPE

Le boucher sait différencier chaque espèce animale : bovins, ovins, porcins, caprins, équins, volailles et gibiers. Il connaît leurs spécificités et sait faire la distinction entre les différentes pièces de viandes (épaule, échine, jarret...). Il réceptionne, stocke, découpe, désosse et sépare les viandes. Il les prépare (parage, épluchage, tranchage, ficelage) pour la vente. Il peut être amené à participer au conseil et à la vente des produits.



## POURSUITE D'ÉTUDES A ENVISAGER

MC Employé Traiteur

CAP Charcutier Traiteur en 1 an

BP Boucher



Renseignements et inscriptions sur  
[www.cfa-groisy.com](http://www.cfa-groisy.com) - rubrique Formations  
ou  
au 04 50 68 00 50 - tapez 1

126 chemin des métiers - 74570 GROISY

Tel : 04 50 68 00 50 - Fax : 04 50 77 31 04

[contact@cfa-groisy.com](mailto:contact@cfa-groisy.com)

[www.cfa-groisy.com](http://www.cfa-groisy.com)

SUIVEZ-NOUS SUR

