

CAP boucher

Niveau V - Professionnel qualifié

LE CYCLE DE FORMATION



Collège 3^{ème}

CAP Boucher
(2 ans)

Vous êtes ici

CAP Charcutier
(1 an)

BP* Boucher
(2 ans)

Le titulaire du CAP Boucher choisit et achète les carcasses, les découpe puis les transforme en d'appétissants morceaux qu'il présente à sa clientèle. Il maîtrise l'ensemble des techniques qui permettent de désosser, de dénervier et de dégraisser. Commerçant, il conseille ses clients sur le choix des morceaux et la façon de les cuisiner. Fabricant, il prépare des plats élaborés comme les rôtis, les paupiettes, les volailles farcies et les brochettes.

FORMATION :

>> Durée et domaines d'enseignement :

- En 2 ans : jeune sorti d'une classe de troisième.
- En 1 an : titulaire d'un CAP charcutier - traiteur ou d'un Bac.

Durée totale :

Nombre d'heures à l'ESM

1^{ère} année : 420h

2^{ème} année : 420h

>> Alternance :

Les apprentis sont en entreprise 2 semaines sur 3.

>> Programme de formation :

Domaine Général

- Français
- Histoire Géographie
- Mathématiques
- Sciences
- Education physique et sportive (EPS)

Domaine Professionnel

- Approvisionnement, organisation et environnement professionnel
- Transformation des produits
- Préparation à la vente, commercialisation
- CEES
- PSE et SAE

DÉBOUCHÉS ET ÉVOLUTION :

Actuellement, la profession offre aux jeunes un grand nombre d'opportunités. Les débutants sont donc les bienvenus. Après quelques années d'expérience et avec des compétences en gestion et comptabilité, il est possible de créer ou de reprendre une entreprise.

Il peut aussi continuer son apprentissage à l'ESM avec un CAP Charcutier Traiteur ou un BP Boucher.

RECHERCHE D'ENTREPRISE :

La Chambre de Métiers et de l'Artisanat de la Haute-Garonne vous informe sur les métiers de l'artisanat et sur les formations en apprentissage. Elle vous accompagne pour la recherche d'une entreprise et la réalisation de vos démarches liées au contrat d'apprentissage.

Renseignements formations à l'ESM Muret :

Mail : alimentation@cm-toulouse.fr - Tél : 05 62 11 60 60