

Certificat d'aptitude professionnelle, par apprentissage

Programme

Matières technologiques et professionnelles :

- ❖ Pratique professionnelle
- ❖ Sciences appliquées à l'hygiène
- ❖ Technologie
- ❖ Environnement économique et juridique de l'entreprise
- ❖ Prévention Santé Environnement

Matières générales :

- ❖ Français
- ❖ Histoire-Géographie et Instruction Civique
- ❖ Mathématiques
- ❖ Physique Chimie
- ❖ Education Physique et Sportive

Validation du diplôme

La formation est validée par le diplôme de l'**Éducation Nationale**.

L'examen se déroule sous forme d'épreuves ponctuelles (examen final)

- ❖ Matières générales (écrites et orales)
- ❖ Matières professionnelles (écrites et pratiques)



89%
de réussite
en 2017

Rythme de l'alternance

La formation est dispensée au Centre de formation de l'artisanat situé à Nouville par une équipe pédagogique et en entreprise par le Maître d'apprentissage.

Rythme de l'alternance correspond à : **3 semaines en entreprise et 1 semaine de cours**
Le calendrier prévoit 11 semaines et 3 jours de cours par an.

Nombres d'heures de cours prévues sur les 2 années : 906 heures

Conditions d'admission

- **Avoir au minimum 16 ans**
- Retrait et dépôt des dossiers d'inscription au POINT Apprentissage (de septembre à avril N+1)
- Réunion d'information collective
- **Recherche d'un Maître d'apprentissage**
- Tests de positionnement : Évaluation écrite (français, mathématiques)
- Entretien de motivation avec un conseiller du CFA
- **Signature du contrat d'apprentissage**
- Rentrée au CFA en mars

POUR S'INSCRIRE

se présenter au
POINT Apprentissage
muni d'une pièce d'identité



14 Rue de Verdun – NOUMÉA
Téléphone : 24 69 49

contact@apprentissage.nc

ACCUEIL DU PUBLIC DU LUNDI AU JEUDI
DE 8H À 16H

www.apprentissage.nc

Le boucher assure toutes les tâches d'exécution courantes nécessaires à la transformation des carcasses (bovins, ovins, porcins, caprins), de leur état initial de « gros morceaux » jusqu'à leur présentation en morceaux de détail, en vue de leur mise à la vente.

Le boucher doit connaître les principes généraux du commerce de détail des viandes de boucherie, connaître l'anatomie et la morphologie des animaux traités, les critères d'appréciation de la qualité et de la conformation des animaux traités, les critères d'appréciation de la qualité et de la conformation des animaux vivants ainsi que des carcasses, et connaître les caractéristiques des morceaux et leur destination culinaire.

Il doit être capable de procéder aux opérations de coups, désossage, séparation musculaire, parage, ficelage, présentation à l'étal et décoration.



Profil requis

Être adroit, attentif et précis dans ses gestes en manipulant les outils de découpe.

Être méticuleux : l'hygiène est très importante. Il est exigé de procéder à un nettoyage complet des ustensiles et des locaux.

Être gourmet : la connaissance des quartiers de viande et de plats cuisinés demande un goût développé pour la cuisine.

Statut de l'apprenti

- ❖ Salarié en contrat d'apprentissage ou en contrat de qualification
- ❖ Rémunéré par l'employeur suivant le barème en vigueur
- ❖ Salaire totalement exonéré des charges patronales : couverture sociale CAFAT prise en charge par le Gouvernement de la Nouvelle-Calédonie.

Missions

RECEPTIONNER, STOCKER, APPROVISIONNER LES MARCHANDISES.

PREPARER LES VIANDES : couper, désosser, séparer, parer, éplucher, trancher, ficeler.

ENTREtenir ET SECURISER LES LOCAUX : Nettoyer, désinfecter les locaux, les équipements, le matériel et les outillages
Vérifier le bon fonctionnement des appareils et des dispositifs de sécurité

CONTROLLER LA QUALITE ET LA TRAÇABILITE DU PRODUIT : Contrôler la qualité des viandes de la réception à la commercialisation

COMMERCIALISER LE PRODUIT : Mettre en valeur les viandes et les produits séparés (présentation marchande, décoration, étiquetage), accueillir et conseiller la clientèle.