



CONTENU DE LA FORMATION

OBJECTIF

Assurer la réception, le stockage et la transformation des produits livrés dans le respect des règles de qualité, d'hygiène et de sécurité et participer à l'acte de vente.

LIEUX

En centre de formation de l'artisanat situé à Nouville et en entreprise.

PROGRAMME PÉDAGOGIQUE

- Français
- Histoire-Géographie et Instruction Civique
- Mathématiques
- Physique-Chimie
- Education Physique et Sportive
- Pratique professionnelle
- Technologie
- Sciences appliquées à l'hygiène
- Environnement économique et juridique de l'entreprise
- Prévention Santé Environnement

MODALITÉ DE VALIDATION

La formation est validée par un diplôme de l'Éducation Nationale de niveau 3.

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

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

89%
DE RÉUSSITE
À L'EXAMEN



RYTHME DE L'ALTERNANCE

ALTERNANCE

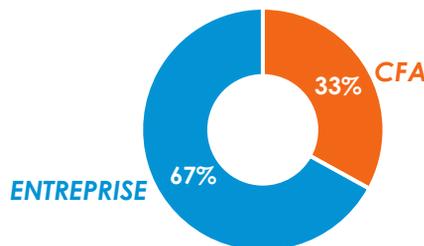
2 semaines en entreprise et 1 semaine de cours théorique et pratique.

CALENDRIER

Le planning de formation prévoit 13 à 14 semaines de cours en CFA par an.

DURÉE TOTALE DE LA FORMATION

2 ans, avec 5 semaines de congés payés par an.



MODALITÉS D'INSCRIPTION

CONDITION D'ADMISSION

Avoir plus de 16 ans, valider toutes les étapes de recrutement.



RENSEIGNEZ-VOUS !

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 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 de animaux vivants ainsi que des carcasses, et connaître des caractéristiques des morceaux et leur destination culinaire, Il doit être capable de procéder aux opérations de coupes, désossage, séparation musculaire, parage, ficelage, présentation à l'étal et décoration.

CODE ROME
D1101

ACTIVITÉS

- **Réceptionner, stocker, approvisionner les marchandises.**
- **Préparer les viandes** : couper, désosser, séparer, parer, éplucher, trancher, ficeler.
- **Entretien et sécuriser les locaux** : nettoyer, désinfecter les locaux, les équipements, le matériel et les outillages,
- **Vérifier le bon fonctionnement des appareils et des dispositifs de sécurité.**
- **Contrôler la qualité et la traçabilité 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.

92%
D'INSERTION
PROFESSIONNELLE

PROFIL MÉTIER REQUIS

- **Adroit**, attentif et précis dans ses gestes en manipulant les outils de découpe.
- **Méticuleux** : l'hygiène est très importante. Il est exigé de procéder à un nettoyage complet des ustensiles et des locaux.
- **Gourmet** : la connaissance des quartiers de viande et de plats cuisinés demande un goût développé pour la cuisine.

EMPLOIS VISÉS

- Boucher.
- Boucher préparateur qualifié.
- Artisan-boucher (chef d'entreprise).
- Agent de transformation.

