



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 V.

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

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

100%
de réussite aux examens
au CFA en 2018



RYTHME DE L'ALTERNANCE

ALTERNANCE

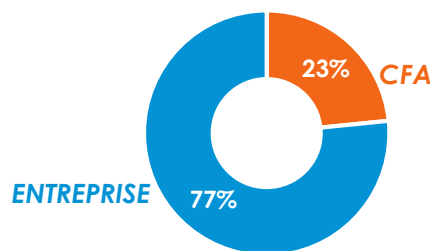
3 semaines en entreprise et 1 semaine de cours théorique et pratique.

NOMBRE D'HEURES EN CFA

906 heures, le calendrier prévoit 11 semaines et 3 jours en CFA par an.

DURÉE TOTALE DE LA FORMATION

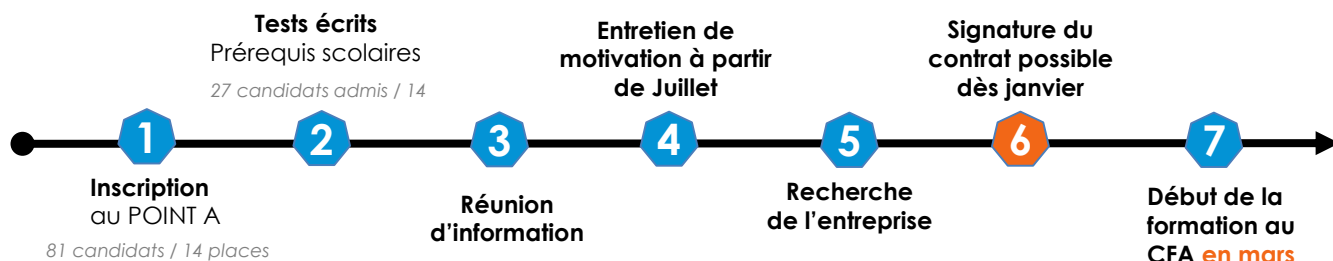
2 ANS



MODALITÉS D'INSCRIPTION

CONDITION D'ADMISSION

Avoir plus de 16 ans, valider les 6 étapes de recrutement.



*base résultats recrutement 2019



Renseignez-vous au Point A

14 Rue de Verdun - NOUMÉA - Tél 24 69 49
ACCUEIL DU PUBLIC DU LUNDI AU JEUDI DE 8H À 16H

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 coups, désossage, séparation musculaire, parage, ficelage, présentation à l'étal et décoration,

* SOURCE

ACTIVITÉS

RECEPTIONNER, STOCKER, APPROVISIONNER LES MARCHANDISES.

PRÉPARER 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.

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(ère)
- Boucher(ère) préparateur(trice) qualifié(e)
- Artisan-boucher(ère) (chef d'entreprise)
- Agent de transformation

90%

d'insertion professionnelle
en 2018 au CFA de la CMA