

CAP BOUCHER



fiche mise à jour le 26 mars 2024

OBJECTIFS

Réceptionner et stocker les viandes

Contrôler la traçabilité et la qualité de la viande

Respecter les règles d'hygiène et de sécurité

Découper, désosser et séparer les viandes

Préparer pour la vente en respectant les techniques de présentation, de décoration et d'étiquetage

Habiller les volailles et confectionner les produits tripiers

Conseiller les clients lors de la vente des produits



CAP BOUCHER

ORGANISATION

- ⊗ durée : 2 ans
- ⊗ de septembre à juin
- ⊗ 12 semaines de formation
- ⊗ 2 semaines en entreprise, 1 semaine au 3ifa
- ⊗ du lundi au vendredi
- ⊗ Lieu : Alençon

ADMISSION

- ⊗ Le CAP boucherie s'adresse aux jeunes sortant de 3ème toutes catégories.
- ⊗ Nous consulter pour les autres publics.

POURSUITES D'ÉTUDES

- ⊗ MC employé traiteur
- ⊗ BAC pro boucher charcutier traiteur
- ⊗ BP boucher

CONTENU DE LA FORMATION

Enseignement professionnel technologique et pratique

APPROVISIONNEMENT, ORGANISATION ET

TRANSFORMATION DES VIANDES

- ⊗ Organiser la réception des produits
- ⊗ Contrôler et réceptionner les produits livrés
- ⊗ Entreposer les produits et suivre les stocks
- ⊗ Préparer et ordonner son poste de travail en fonction de la production à effectuer
- ⊗ Effectuer des coupes de gros avec os
- ⊗ Mettre en œuvre les techniques fondamentales de transformation des viandes
- ⊗ Mettre en œuvre les techniques de finition

PRÉPARATION À LA COMMERCIALISATION

- ⊗ Elaborer des préparations de viandes crues dans le respect des fiches techniques et des règles d'hygiène en vigueur
- ⊗ Gérer les produits en cours d'élaboration et finis
- ⊗ Valoriser les viandes et produits préparés
- ⊗ Identifier les viandes et produits préparés
- ⊗ Appliquer les règles de sécurité alimentaire

- ⊗ Nettoyer et désinfecter l'environnement de travail
- ⊗ Contrôler l'hygiène et la sécurité de l'environnement de travail et du matériel
- ⊗ Sciences appliquées
- ⊗ Chef d'œuvre
- ⊗ Connaissances de l'entreprise et de son environnement juridique et social

Enseignement Général

- ⊗ Mathématiques et sciences physiques et chimiques
- ⊗ Français, histoire, géographie et enseignement moral et civique
- ⊗ Education physique et sportive
- ⊗ Prévention-santé-environnement
- ⊗ Anglais

MÉTIERS VISÉS

- ⊗ Boucher préparateur qualifié
- ⊗ Ouvrier professionnel qualifié en rayon boucherie

OÙ FAIRE SON ALTERNANCE ?

- ⊗ Boucherie artisanale
- ⊗ Boucherie triperie volaille
- ⊗ boucherie charcuterie traiteur
- ⊗ rayons boucherie des grandes et moyennes surfaces (gms)
- ⊗ Atelier de transformation (grossistes)
- ⊗ Agroalimentaire (industrie de la viande)
- ⊗ Collectivités

LES APPORTS DU 3IFA

- ⊗ Le 3ifa propose à l'apprenant d'exercer ses travaux pratiques dans un laboratoire de Boucherie.
- ⊗ Régulièrement renouvelés, les équipements sont multiples et modernes.
- ⊗ Le 3ifa accompagne l'apprenti dans sa recherche d'entreprise d'accueil.
- ⊗ Le pack office 365 est mis à la disposition de l'apprenant, afin qu'il puisse travailler de chez lui.



3ifa

Rue du Roselet
CS 80106
61000 Alençon

INSCRIPTION

02 33 28 76 76
contact@3ifa.fr
ou candidature.3ifa.fr

ACCESSIBILITÉ

Pour toute information, contactez notre référente accessibilité, Christelle Fromont - cfromont@3ifa.fr