

Description de l'emploi

Le Boucher traditionnel dispose d'un savoir faire artisanal incomparable.

C'est un métier qui propose une perspective d'évolution professionnelle intéressante allant jusqu'à la gestion d'une entreprise individuelle.

C'est un métier qui recrute des compagnons qualifiés : de nombreuses reprises d'entreprises sont à prévoir dans les années à venir.

Perspectives d'emploi

Votre diplôme en poche, vous pourrez entrer dans une unité de production et devenir :

- Boucher,
- Chef Boucher,
- Chef d'équipe,
- Responsable laboratoire,
- Manager de rayon,
- Acheteur,
- Gérant.

Savoir-faire développés

- Apprécier la qualité des produits à tous les stades,
- Transformer et présenter des viandes de différentes espèces bouchères,
- Vérifier et suivre la traçabilité des produits,
- Respecter les règles d'hygiène et de sécurité,

Profil

- Le sens des relations commerciales.
- Habilité manuelle,
- Hygiène parfaite.

Les Filières de Formations

CAP Boucher

(2 ans)

Français – Histoire - Géographie
Mathématiques – Sciences

Travaux pratiques
Prévention Santé Environnement
Sciences Appliquées à l'alimentation et à l'hygiène
Technologie
Connaissance de l'entreprise
Communication
Dessin Professionnel
EPS

Les Bénéficiaires

- Apprentis (de 16 à 25 ans),
- Demandeurs d'emplois (Pôle Emploi, Région,...),
- Salariés (Contrats de Professionnalisation, DIF, CIF, périodes de professionnalisation,...),
- Bénéficiaires d'une VAE : modules complémentaires.

L'Alternance (à titre indicatif)

1 semaine CFA / 2 semaines Entreprise

Boucherie