



# CAP BOUCHER

## DESRIPTIF FORMATION

Le/la titulaire du **CAP boucher** réceptionne et stocke les viandes, il/elle contrôle la traçabilité et la qualité de la viande et applique avec rigueur le respect des règles d'hygiène et de sécurité. Enfin il/elle peut participer au conseil et à la vente des produits.

### FORMATION EN ALTERNANCE

#### Apprentissage ou professionnalisation :

- Formation financée.
- Rémunération de l'apprenti : rémunération mensuelle en pourcentage du SMIC selon l'âge et l'année de formation.
- Possibilité de projet individuel de formation dans le cadre du CIF, DIF, VAE...

### CONDITIONS D'ACCÈS

#### En apprentissage :

- Jeunes issus d'une 3<sup>ème</sup>.
- Jeunes de moins de 30 ans.

### En contrat de professionnalisation :

- Jeunes âgés de 16 à 25 ans et autres publics éligibles au contrat de professionnalisation.

### CONTENU DE LA FORMATION

**Enseignement général :** Mathématiques - Français - Langues vivante (Anglais) - Histoire-Géographie - Sciences physiques - Éducation physique et sportive.

**Pratiques et enseignements Professionnels :** Vie sociale et professionnelle - gestion appliquée - Connaissance de l'environnement économique et juridique des

entreprises - Sciences appliquées - Technologie - Arts appliqués - Pratique professionnelle.

### DURÉE DE LA FORMATION

- En accès direct après la 3<sup>ème</sup> de collège dès septembre : **2 ans**.
- Réduction possible du parcours après étude du projet professionnel.

### QUALITÉS REQUISES

- Être rigoureux et passionné,
- Avoir une certaine habileté manuelle,
- Avoir la fibre commerciale,
- Avoir le sens de l'innovation.

### DÉBOUCHÉS

- Ouvrier (e) placé (e) sous l'autorité d'un responsable.
- Commerçant/e en alimentation.
- Opérateur/trice de fabrication de produits alimentaires.
- Industrie agroalimentaire (grossiste).

### POURSUITE D'ÉTUDES

- Mention complémentaire (MC) Employé(e) traiteur ou un Brevet professionnel (BP) Boucher.
- Certificat d'aptitude professionnelle Charcutier.
- Certificat d'aptitude professionnelle Charcutier traiteur.
- Brevet professionnel Charcutier traiteur.



## INSTITUT DES SAVEURS (Métiers de l'alimentaire)

1 rue René Cassin - 33049 Bordeaux Cedex  
Tél : 05 56 43 98 10  
Site web : [www.cfa-artisanat33.fr](http://www.cfa-artisanat33.fr)  
Courriel : [eao@artisanat-aquitaine.fr](mailto:eao@artisanat-aquitaine.fr)

**ACCÈS :** Tram Ligne C Arrêt Les Aubiers  
Bus Ligne 15 Arrêt Les Aubiers  
VCub Station Les Aubiers - Rocade Sortie 4

INSTITUT DES MÉTIERS DE L'ARTISANAT

