

Vous êtes ici : [Accueil IMT Nos formations](#)



CAP Boucher

Le boucher réceptionne et stocke les viandes (bovins, ovins, porcins, caprins, équins, volailles et gibiers). Il contrôle la traçabilité et la qualité de la viande ainsi que le respect des règles d'hygiène et de sécurité. Il découpe, désosse et sépare les viandes. Il les prépare (parage, épiluchage, tranchage et ficelage) pour la vente en respectant les techniques de présentation, de décoration et d'étiquetage. Il habille les volailles et confectionne les produits tripiers. Il participe au conseil et à la vente des produits.

Objectif

Le titulaire du CAP boucher doit être capable d'assurer toutes les tâches nécessaires à la transformation des carcasses, de leur état initial jusqu'à leur présentation de détail, en vue de leur mise en vente.

Statut

- Contrat d'apprentissage pour les jeunes de - 30 ans.
- Période d'essai de 45 jours effectifs travaillés en entreprise (hors période de formation et jours de repos)
- Pour les + de 26 ans, nous consulter au 04 76 28 25 72.

Candidater

[Pour candidater à cette formation, cliquez](#)

Déplier tout le contenu Tout replier

Admission

- Pour faire acte de candidature, il faut justifier d'un niveau de 3e.
- Vous pouvez [candidater à cette formation](#) ou nous contacter par mail dès janvier: contact.sca-jeune@grenoble.cci.fr ou par téléphone au 04.76.28.26.98 ou au 04.76.28.29.56
- Dates importantes :
 - Signature du contrat dès la date officielle de délivrance des contrats dans les services apprentissage (dates :

- nous consulter) à fin novembre **en fonction des places disponibles**.
- Rentrée en septembre ou octobre.
- Ouvert aux adultes, nous consulter.

Organisation de l'alternance

L'organisation des études est adaptée au le statut de l'apprenant. En apprentissage :

- Formation de 800 heures environ sur 2 ans.
- Enseignement : cours théoriques et travaux dirigés animés par des enseignants et des professionnels.
- Alternance : 1 semaine sur 3 en centre de formation.
- Possibilité de restauration et d'hébergement.
- Horaire / congés payés : selon dispositions législatives, réglementaires ou conventionnelles.

Matières enseignées

- Enseignement professionnel :
 - pratique professionnelle,
 - technologie professionnelle,
 - sciences appliquées,
 - environnement économique et juridique,
 - vente et communication,
 - prévention, santé et environnement.
- Enseignement général :
 - français,
 - histoire-géographie,
 - mathématiques,
 - éducation physique et sportive,
 - épreuve facultative : langue vivante.

Compétences visées

A la fin de la formation, le jeune est capable de :

- s'organiser :
 - identifier les produits bruts et les morceaux,
 - identifier les outils, le matériel et leur utilité,
 - reconnaître les classifications et les estampilles,
 - choisir et ordonner les opérations,
 - choisir les techniques et les outils appropriés,
 - prévoir l'application des règles d'hygiène et de sécurité,
 - ranger et classer les produits et les morceaux, les outils et le matériel.
- réaliser :
 - pratiquer toutes les opérations detransformation des viandes de l'état brut aux produits élaborés,
 - appliquer les règles d'hygiène et de sécurité,
 - recueillir périodiquement les informations données par les instruments de contrôle et prendre les mesures adaptées,
 - utiliser les instruments de pesage,
 - rechercher les éléments et effectuer les calculs de rendements,
 - nettoyer et désinfecter aussi souvent qu'il est nécessaire.
- apprécier :
 - vérifier le respect des consignes d'hygièneet de sécurité,
 - vérifier le fonctionnement des installations frigorifiques,
 - contrôler la fraîcheur du produit,

- contrôler les poids,
- inventorier les produits, les outils et le matériel,
- veiller à l'entretien des outils et du matériel,
- interpréter des informations.

Sous-domaine

Boucherie

Métier

Boucher

Validation de la formation

- Validation en CFA et en entreprises des compétences professionnelles, dans le cadre du contrôle en cours de formation (CCF).
- Examen de l'éducation nationale de niveau V en fin de 2^e année.

Contact

Email

contact.sca-jeune@grenoble.cci.fr



•



•



•



•



•



•