



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 à Yahoué (ancienne école Boutan) pour les enseignements généraux et dans différents ateliers de la CMA pour l'enseignement de la pratique professionnelle.

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 niveau 3 délivré par le ministère de l'Éducation nationale et de la Jeunesse.

Le CFA applique le contrôle en cours de formation (CCF), qui évalue les compétences directement dans le cadre des activités en établissement et en milieu professionnel, en tenant compte des spécificités locales. Cette méthode permet d'adapter les évaluations aux contextes réels, de motiver les candidats et de leur offrir un suivi tout au long de leur apprentissage.



RYTHME DE L'ALTERNANCE

ALTERNANCE

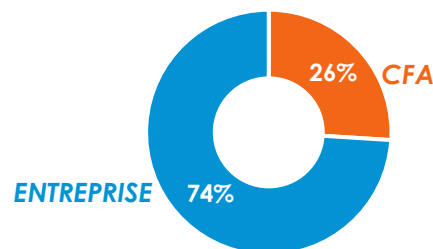
3 semaines en entreprise pour 1 semaine de cours théorique et pratique.

CALENDRIER

Le planning de formation prévoit 13 à 14 semaines de cours en CFA par an.

DURÉE TOTALE DU PARCOURS DE FORMATION

2 ans, avec 5 semaines de congés payés par an.



MODALITÉS D'INSCRIPTION

CONDITION D'ADMISSION

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



RENSEIGNEZ-VOUS !

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

CODE ROME
D1101

ACTIVITÉS

- **Réceptionner, stocker, approvisionner les marchandises.**
- **Préparer les viandes :** couper, désosser, séparer, parer, éplucher, trancher, ficeler.
- **Entretien et sécuriser les locaux :** nettoyer, désinfecter les locaux, les équipements, le matériel et les outillages,
- **Vérifier le bon fonctionnement des appareils et des dispositifs de sécurité.**
- **Contrôler la qualité et la traçabilité 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.
- Boucher préparateur qualifié.
- Artisan-boucher (chef d'entreprise).
- Agent de transformation.

