

CAP BOUCHER



Pré requis

16 ans quel que soit le niveau scolaire.
15 ans si le cursus de collège a été terminé.
Etude du dossier de candidature et Entretien.

Objectif de la formation

Le titulaire du certificat d'aptitude professionnelle (CAP) Boucher assure la réception, le stockage des produits livrés, la transformation des morceaux issus de la découpe des carcasses et des différentes coupes et du traitement des produits tripiers. Il peut être à participer à l'acte de vente.

Organisation des cours

Durée : 2 ans.

Alternance : 2 semaines CFA / 2 semaines entreprise.

Statut : Contrat d'Apprentissage.

Enseignement général :

Français, Histoire-Géographie, Mathématiques/Sciences, EPS.

Enseignement professionnel :

Technologie et Pratique professionnelles, Sciences Appliquées / Prévention Santé Environnement, Connaissance de l'Entreprise.

Examen

Epreuve de Pratique professionnelle.

Epreuves écrites : Technologie, Français, Mathématiques/Sciences, CE, SA/PSE.

Epreuve orale : Histoire-Géographie.

Epreuve facultative : langue vivante.

Débouchés et poursuite d'étude

Possibilité de poursuivre par :

- un BP Charcutier Traiteur
- un BP Boucher
- un CAP Connexe (en 1 an) : charcuterie, ...

• Boucher préparateur qualifié. • Ouvrier professionnel qualifié boucher. • Ouvrier professionnel de fabrication.

Types d'entreprises :

- Dans le secteur artisanal : - boucherie, - boucherie hippophagique, - boucherie triperie volailles, - boucherie charcuterie traiteur.
- Dans la grande distribution, les ateliers de transformation...

Janvier 2019



Centre Européen des Professions Culinaires.

CEPROC
19 rue goubet – 75019 PARIS
Tél : 01.42.39.19.64

www.ceproc.com
www.facebook.com/CeprocParisFrance