

BOUCHER

Certificat

Aptitude Professionnelle

Le titulaire du Certificat d'Aptitude Professionnelle Boucher assure la réception, le stockage des produits livrés, la transformation des morceaux issus de la découpe des carcasses et des différentes coupes des espèces (bovins, ovins, porcins, caprins, équins, volailles, gibiers) et du traitement des produits tripiers dans le respect des règles de qualité, d'hygiène et de sécurité conformément aux exigences réglementaires de traçabilité. Il peut être amené à mettre en valeur les produits, à renseigner et conseiller la clientèle, à participer à l'acte de vente.



Objectifs de formation

Réception, stockage, approvisionnement

- Réception et vérification des produits livrés
- Lecture et enregistrement de la traçabilité
- Détection des anomalies qualitatives et quantitatives
- Entreposage et suivi des stocks

Transformation

- Organisation de son poste de travail
- Préparation des viandes
- Habillage d'une volaille, préparation des produits tripiers



Entretien et sécurité

Contrôle qualité et traçabilité

Commercialisation

- Mise en valeur des viandes et produits préparés
- Accueil du client, argumentation et conseil à la clientèle
- Participation à la vente



Conditions d'admission

La formation se prépare en alternance sous contrat d'apprentissage.

Le Certificat d'Aptitude Professionnelle boucher est accessible aux jeunes étant âgés de 16 ans (ou 15 ans et issu de 3ème).

Attention, l'admission n'est définitive qu'après avoir signé un contrat d'apprentissage.

Modalités d'alternance

La formation à l'IFP 43 s'étend de septembre à début juillet.

Le rythme d'alternance est d'une semaine en centre de formation et deux semaines en entreprise.

La durée initiale de la formation est de 24 mois.

Débouchés

Plusieurs possibilités s'offrent aux titulaire du Certificat d'Aptitude Professionnelle boucher :

- *Accès direct à l'emploi*
 - ◆ *A l'issue de la formation*
 - Ouvrier Boucher*
 - ◆ *A moyen terme :*
 - Responsable de magasin*
 - Chef de rayon*
- *Poursuite d'étude*
 - ◆ *Brevet Professionnel Boucher*
 - ◆ *Certificat d'Aptitude Professionnelle Charcutier-traiteur*

Règlement d'examen

Les épreuves se passent en examen ponctuel.

EP1 - Approvisionnement, organisation et environnement professionnel

EP2 - Transformation des produits

E3 - Préparation à la vente, commercialisation

EG1 - Français, Histoire-géographie

EG2 - Mathématiques et sciences

EG3 - Education physique et sportive

Epreuve facultative : langue vivante.

Plus d'information

www.ifp43.fr



Institut de Formation Professionnelle 43

Centre de Formation d'Apprentis Interprofessionnel de Haute-Loire

Les Yssets 43370 Bains - Tél. : 04 71 57 98 00

Fax : 04 71 57 53 06 - contact@ifp43.fr

