

LE CERTIFICAT D'APTITUDE PROFESSIONNELLE BOUCHER

Niveau 3 en 2 ans

Professionnel de la filière viande, le métier de boucher recouvre de nombreux aspects

:

Les techniques de sélection, de préparation, de conservation et de maintien de la qualité des viandes. Il assure aussi le conseil et la vente à la clientèle.

Manuel, le métier requiert précision, soin, respect des normes d'hygiène et de sécurité alimentaire et une parfaite connaissance morphologique de chaque animal.

CONTENU :

Pratique professionnelle, Technologie professionnelle, Sciences appliquées à l'alimentation, à l'hygiène et aux équipements, Prévention Santé Environnement, Sciences Physiques, Mathématiques, Connaissance de l'entreprise, Français, Histoire Géographie et Education Civique, Art appliqués et Culture artistique, Anglais, Education Physique et Sportive.

ACCÈS FORMATION :

Contrat d'apprentissage
Contrat de professionnalisation
Formation Continue

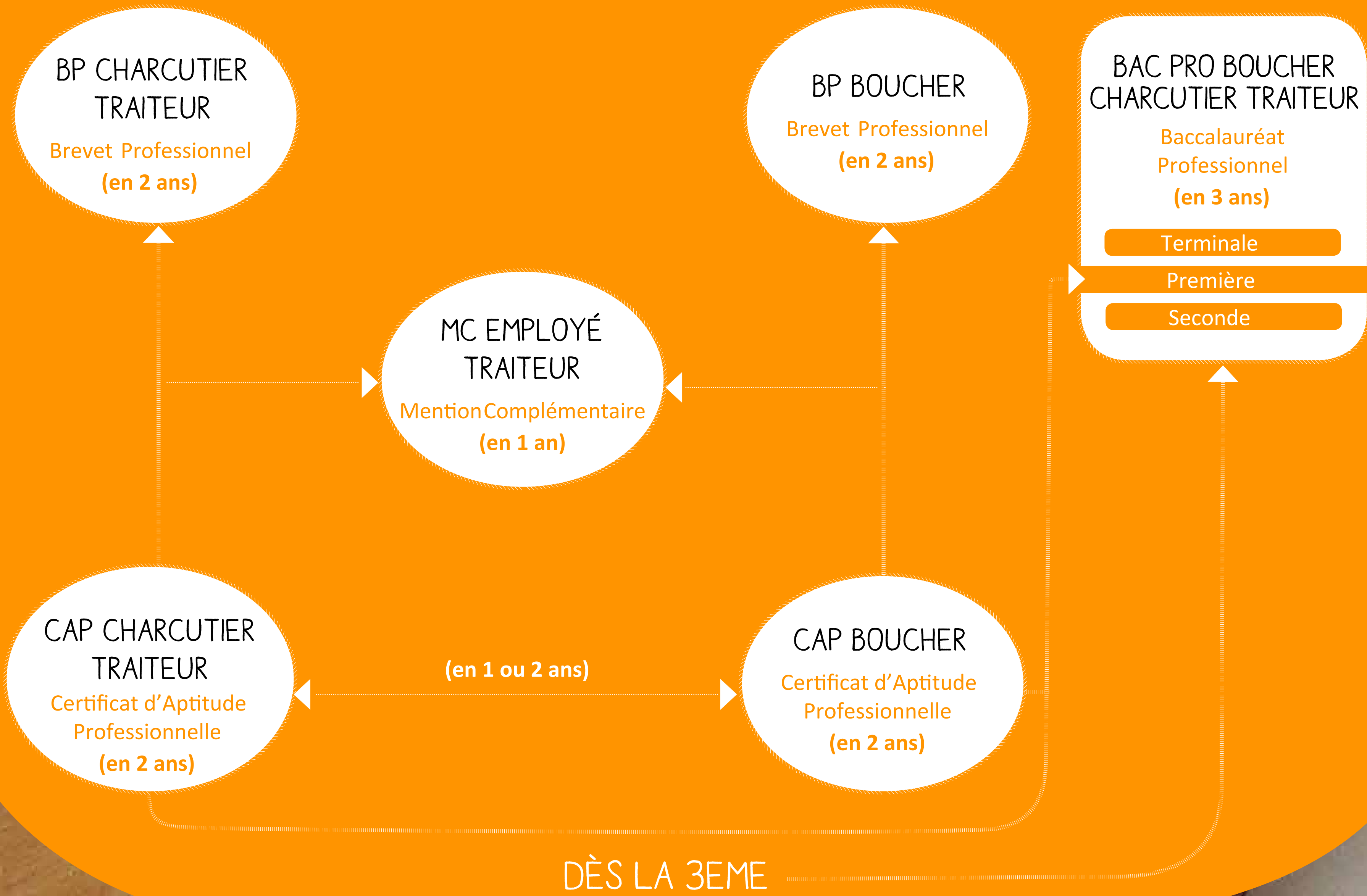
ALTERNANCE :

La formation se déroule en alternance entre l'entreprise d'accueil et le Centre de formation.

DÉBOUCHÉS :

Le titulaire du CAP débute comme boucher préparateur qualifié, ouvrier professionnel qualifié ou de fabrication. Il peut être employé dans une boucherie artisanale, au rayon d'une grande surface, en atelier de transformation, entreprise industrielle ou collectivité.

PARCOURS DE FORMATION DE LA FILIÈRE BOUCHERIE CHARCUTERIE TRAITEUR



	ARDENNES	AUBE	MARNE	HAUTE-MARNE
BOUCHERIE				
CAP Boucher	✓	✓	✓	✓
BP Boucher			✓	
Bac Pro Boucher Charcuterie Traiteur		✓		
CHARCUTERIE - TRAITEUR				
CAP Charcutier Traiteur	✓	✓	✓	
MC Employé Traiteur		✓		✓



ARDENNES

129, Avenue Charles de Gaulle
CS 40105
08008 Charleville Mézières Cedex
03 24 33 02 24
contact@almea-formations-08.fr

AUBE

9, rue Robert Keller
CS 20039
10151 Pont Sainte Marie Cedex
03 25 81 08 01
contact@almea-formations-10.fr

MARNE

32, rue Benjamin Franklin
CS 70021
51016 Châlons-en-Champagne Cedex
03 26 69 25 85
contact@almea-formations-51.fr

HAUTE-MARNE

1, rue Albert Camus
BP 52100
52904 Chaumont Cedex 9
03 25 35 09 09
contact@almea-formations-52.fr

Les formations dispensées bénéficient du soutien de la Région Grand Est, de l'Etat, du Fonds Social Européen et de l'IEJ.



www.almea-formations.fr

