

BOUCHERIE

Mickaël, boucher : "On m'a proposé un jour de faire un stage en boucherie et ça m'a tout de suite plu. Ce que j'apprécie le plus dans ce métier, c'est d'abord le contact avec le client. Il y a un vrai rapport de confiance. Quand quelqu'un veut faire un plat un peu particulier, je le conseille sur le morceau à choisir, le temps et le mode de cuisson. Pour moi, la plus grande satisfaction, c'est de voir revenir les clients disant qu'ils se sont régalés. Ça prouve qu'ils apprécient la qualité de mes produits et du service offert. "



► ACTIVITÉS

De l'approvisionnement à la vente de détail, le boucher est le spécialiste de la viande. Il choisit et achète les carcasses, les découpe puis les transforme en morceaux qu'il présente à la clientèle. Il maîtrise l'ensemble des techniques qui permettent de désosser, de dénervé et de dégraisser. Au contact direct des clients, il les conseille sur le choix des morceaux et la façon de les cuisiner. Fabricant, il prépare des plats élaborés comme les rôtis, les paupiettes, les volailles et brochettes...

► CONDITIONS D'EXERCICE DU MÉTIER

- Activité exercée, en laboratoire et en magasin, tôt le matin, les dimanches et jours fériés.
- Avoir une bonne résistance physique.
- Contre-indications : mauvaise vue, transpiration des mains.

► QUALITÉS REQUISES

- Goût pour la viande et son utilisation culinaire.
- Dextérité.
- Rigueur dans le travail.
- Respect de l'hygiène.
- Sens de la décoration.
- Bon relationnel client.

► DEBOUCHÉS ET ÉVOLUTION

Actuellement, la profession offre aux jeunes un grand nombre d'opportunités. Les débutants sont donc les bienvenus.

Après quelques années d'expérience et avec des compétences en gestion et comptabilité, il est possible de créer ou de reprendre une entreprise.

L'INNOVATION ET LE SAVOIR-FAIRE DE LA BOUCHERIE FRANÇAISE EN FONT UN MÉTIER D'AVENIR.

► QUELLE FORMATION ?

- Niveau III
CAP boucher (2 ans)

► POURSUITES DE FORMATION

- BP Boucher (niveau IV)
- Encadrant d'entreprise artisanale (niveau IV)



Chambre
de **Métiers**
et de l'**Artisanat**

LOIRET

Centre de Formation d'Apprentis

BOUCHERIE

► INTÉGRER LE CFA

- ou
- Avoir entre 16 et 30 ans.
 - Avoir 15 ans révolus ou être dans l'année de ses 15 ans, en ayant terminé sa classe de 3^{ème}.
 - Trouver une entreprise d'accueil.
 - Signer un contrat d'apprentissage
- ⚠ Seule la signature du contrat d'apprentissage entre l'employeur et l'apprenti(e) conditionne l'inscription au CFA.

Pour vous aider dans la recherche d'une entreprise, contactez un conseiller relation entreprise du CFA :
Tél. : 02 38 62 15 64 - Mail : cad45@cfacm45.fr



► ORGANISATION DE LA FORMATION

Rythme de l'alternance	2 semaines en entreprises 1 semaine au CFA
Moyens et outils pédagogiques	Formation en présentiel Compte office 365 et Environnement Numérique de Travail (ENT)

► CURSUS

	CAP boucher (2 ans)
Niveau requis	3 ^{ème} de collège
Modalités d'évaluation	Examen en fin de formation

⇒ Pour l'apprenti déjà titulaire d'un diplôme issu d'un métier complémentaire, possibilité de passer l'examen au bout d'1 an.

► POURSUIVRE SA FORMATION AU CFA

- **CAP charcutier-traiteur, 2 ans** (niveau III) → **MC employé traiteur, 1 an** (niveau III)



Toutes les formations sont accessibles aux personnes en situation de handicap, sous certaines conditions.



Cette action est cofinancée par l'Union Européenne. L'Europe s'engage en région Centre-Val de Loire avec le Fonds social européen.

Opérateurs de compétences partenaires du CFA

afDas

PCO EP

uniformalion

afcco Mobilités

AKTO

ODCO 2i

loppcommerce

OCAPIAT

Constructys

OPCO SANTÉ

Atlas

AGIR POUR REUSSIR
www.artisanat.fr

Chambre de métiers et de l'artisanat du Loiret
CENTRE DE FORMATION D'APPRENTIS
5 rue Charles Péguy | BP 1927 | 45009 ORLEANS Cedex 1
Tél. : +33(0)2 38 62 75 29 • Télécopie : +33 (0)2 38 77 27 04
cfa@cfacm45.fr • www.cfacm45.fr

MA
Chambre de **Métiers** et de l' **Artisanat**
LOIRET
Centre de Formation d'Apprentis