

BP BOUCHER



MÉTIER DE BOUCHE

LE MÉTIER

Le Boucher est un spécialiste de la viande. Il respecte un savoir artisanal pour la préparer, la présenter et la vendre selon les règles d'hygiène et de sécurité alimentaire. Il peut effectuer la vente de produits de boucherie.

CONDITIONS D'ACCÈS

Etre titulaire d'un CAP Boucher

ALTERNANCE

Sur 2 ans (34 semaines en entreprise et 13 semaines au Campus par an)

QUALITES REQUISES

- Avoir une aptitude au travail manuel
- Etre dynamique et créatif
- Respecter les règles d'hygiène et de sécurité
- Etre doté d'une aisance relationnelle face à la clientèle
- Maîtriser les chiffres

ACTIVITÉS PROFESSIONNELLES

- Organiser et gérer le point de vente ;
- Se perfectionner dans les techniques de désosage, de parage et de ficelage ;
- Réaliser des spécialités bouchères : paupiettes ...
- Etre capable d'assurer ou de faire assurer toutes les tâches liées à l'approvisionnement, à la transformation et à la commercialisation des produits carnés ;
- Sélectionner les produits de bonne qualité ;
- Contrôler les stocks ;
- Préparer les viandes ;
- Conseiller le client ;
- Encadrer une équipe.

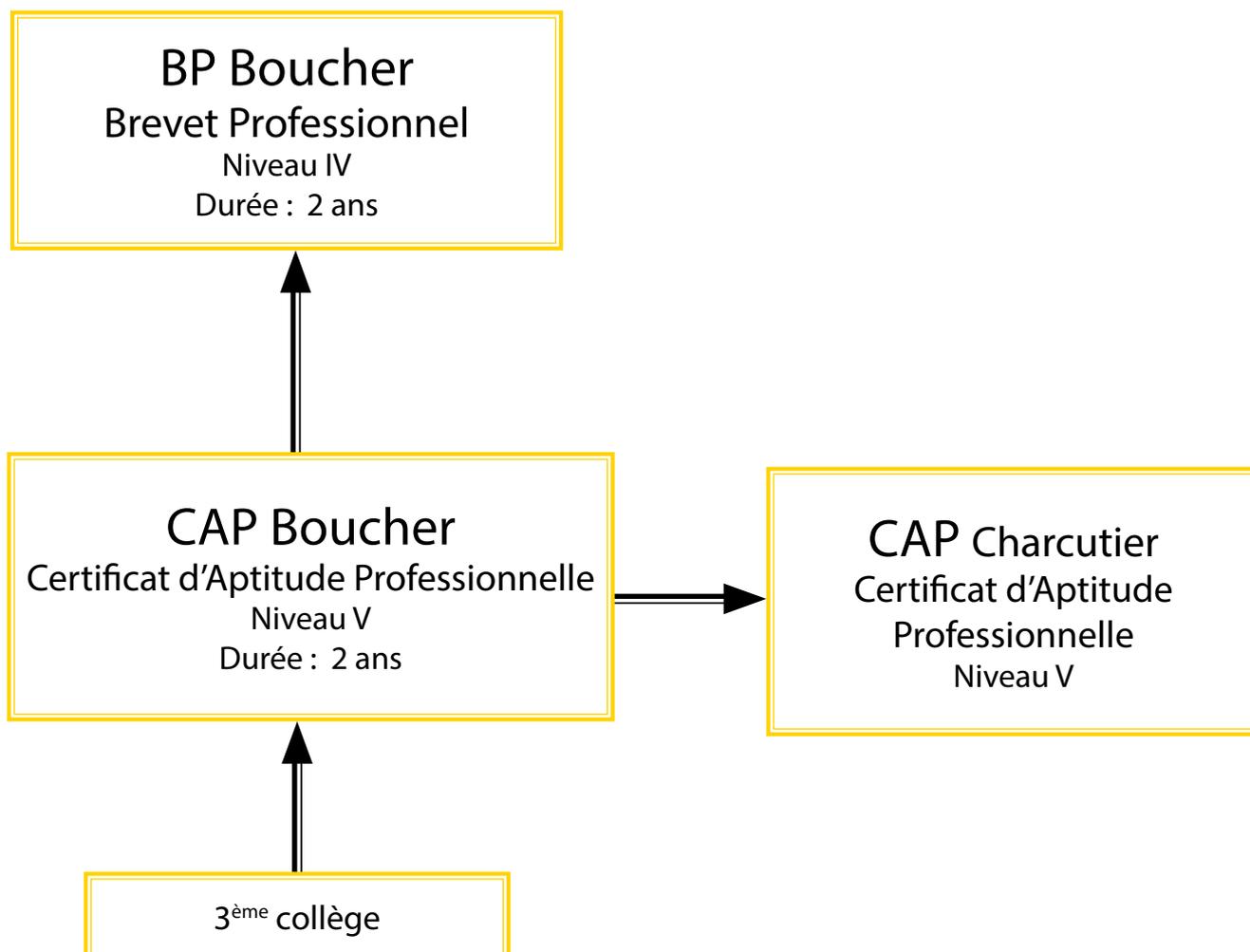
Campus des Métiers et de l'Artisanat

Pôle d'activités Cugnot - 5-7, rue Joseph Cugnot - 37300 Joué-lès-Tours
campus37@cm-tours.fr
www.campusdesmetiers37.fr
Tél. : 02 47 78 47 00



METIERS DE BOUCHE

Boucher



* Les jeunes de moins de 15 ans ayant achevé le premier cycle de l'enseignement secondaire (fin de 3e) comme stagiaire de la formation professionnelle, sous statut scolaire, dans un lycée professionnel ou dans un centre de formation d'apprentis et peuvent entrer en apprentissage dès lors qu'ils ont atteint l'âge de 15 ans et un jour.

** Depuis la loi du 8 août 2016, l'apprentissage est ouvert jusqu'à l'âge de 30 ans pour les postulant(e)s : les apprentis préparant un diplôme ou titre supérieur à celui obtenu, les travailleurs handicapés, les personnes ayant un projet de création ou de reprise d'entreprise.



L'Europe s'engage en région Centre-Val de Loire
avec le Fonds Social Européen

