

# CAP BOUCHER



## CONDITIONS D'ACCÈS

De 15\* à 25 ans ou plus\*\*

## 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

## 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.

## ACTIVITÉS PROFESSIONNELLES

**Dans les boucheries artisanales et les grandes surfaces :**

- Transformer des morceaux issus de la découpe des carcasses et des différentes coupes des espèces (bovins, caprins, volailles ...)
- Apprendre les techniques de désossage, de séparation, de parage et de ficelage ;
- Préparer des produits tripiers ;
- Entretenir les matériaux ;
- Identifier les règles d'hygiène et de sécurité ;
- Valoriser le produit : Exposer et décorer les viandes ;
- Conseiller les clients.

\* et \*\* voir au verso

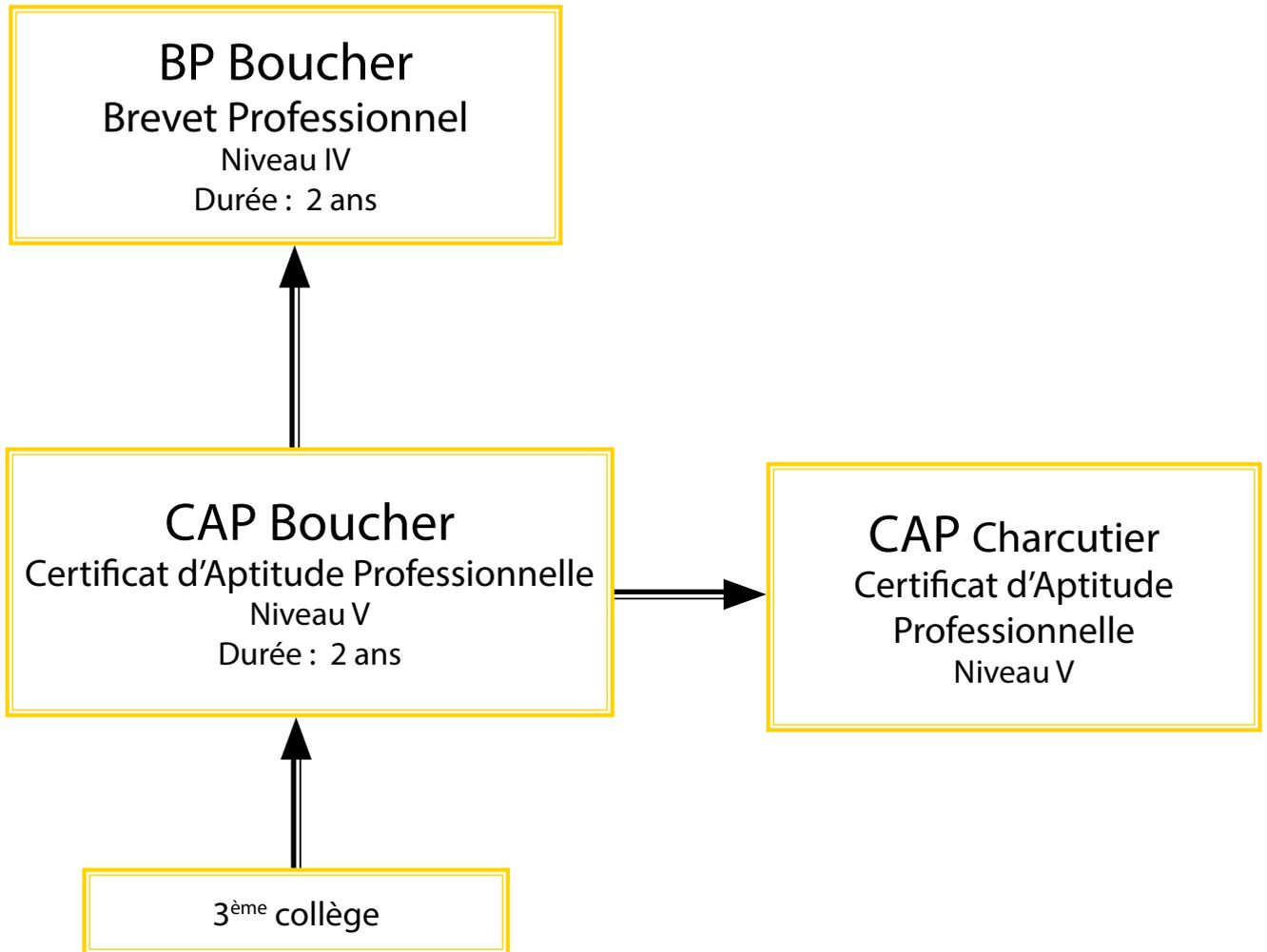
## Campus des Métiers et de l'Artisanat

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 3<sup>e</sup>) 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 . Projet ouvert à quelques régions, dont la région Centre-Val de Loire.



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

