

CAP BOUCHER (6 mois) **PROGRAMME DE FORMATION**

DOMAINE PROFESSIONNEL

→ Pratique professionnelle (175 H)

- Réception, stockage, approvisionnement
 - Réception et vérification des produits livrés
 - Entreposage (conditions, rangement, rotations)
 - Suivi des stocks et participation éventuelle à la prise de commande
- Transformation des produits (bovins, ovins, porcins, produits tripiers et volailles)
 - Préparation des viandes (coupe, désossage, séparation, parage, épluchage, tranchage, ficelage)
 - Habillage d'une volaille, préparation des produits tripiers
- Entretien et sécurité
 - Nettoyage et désinfection des locaux, des équipements, des matériels et outillage
 - Contrôle du bon fonctionnement des appareils et des dispositifs de sécurité
 - Application des règles de sécurité du personnel liées à certaines tâches
- Contrôle qualité des viandes de la réception à la commercialisation et traçabilité permanente
- Commercialisation et communication
 - Mise en valeur des viandes et produits préparés : présentation marchande, décoration, étiquetage
 - Accueil du client, argumentation et conseil à la clientèle
 - Participation à la vente

→ Modules Découverte (14H)

- * *Préparation bouchère volailles*
- * *Situation d'examen (CAP blanc)*
- * *Visite d'un abattoir*
- * *Visite du marché au cadran – St Christophe-en-Brionnais*



Association Interconsulaire pour Favoriser l'Apprentissage
Organisme gestionnaire du CIFA Jean Lameloise
Cogérée par la Chambre de Commerce et d'Industrie de Saône-et-Loire
et la Chambre de Métiers et de l'Artisanat Délégation Saône-et-Loire.



- Technologie professionnelle (101H30)
- Sciences Appliquées (35H00)
- Connaissance de l'entreprise, de son environnement juridique et social (38H30)
- P.S.E (17H30)

QUALITES REQUISES

- Santé, robustesse
- Résistance à la fatigue et au froid
- Habileté et adresse
- Hygiène rigoureuse
- Sens du commerce



REGION
BOURGOGNE
FRANCHE
COMTE

avec le Fonds social européen (FSE)