

BOUCHER



Diplôme préparé à l'Ecole des Métiers : CAP Boucher (2 ans)

Après la découverte des règles d'hygiène, de sécurité, la fonction et du maniement des outils, apprentissage de la découpe de différentes viandes, des noms des morceaux, des os, de leur position, de leur classement en fonction des catégories existantes.

Contenu de la formation :

Enseignement général	14 heures
Mathématiques/sciences	6 h
Français, Histoire géographie	6 h
EPS	2 h

Enseignement professionnel	21 heures
Pratique professionnelle	11 h
Technologie	3 h
Sciences appliquées à l'alimentation	2 h
Connaissance de l'entreprise	2 h
Arts appliqués	1 h
Prévention Santé Environnement	2 h

Poursuite de la formation :

(* diplômes préparés à l'Ecole des métiers)

- * C.A.P Charcutier traiteur
- * MC employé traiteur
- * B.P boucher
- Bac Pro Boucher charcutier traiteur
- B.M. Boucher charcutier-traiteur

Perspectives professionnelles:

Il est possible de travailler dans l'artisanat, le commerce, la charcuterie industrielle, la grande distribution. Il est souhaitable de passer, soit le Brevet Professionnel, soit le Brevet de Maîtrise, avant de s'installer à son compte.