

## Certificat d'Aptitude Professionnelle

### Boucher

Le ou la titulaire du CAP « boucher » assure la réception, le stockage des produits, la transformation des morceaux de coupe de gros (gros bovins et différentes espèces) et la réalisation des préparations bouchères crues (bovins, ovins, porcins, volailles).

Il ou elle assure par ailleurs leur étiquetage et participent à la mise en vitrine et en rayon.

Il ou elle exerce son activité dans le respect :

- de la qualité et de la traçabilité des viandes ;
- des normes d'hygiène, conformément à la législation en vigueur, et de sécurité, conformément au document unique ;
- de l'inclusion et de l'accueil des autres personnels, notamment porteurs de handicap ;
- de la réglementation en matière de lutte contre le gaspillage et de la valorisation des déchets.

Il ou elle prend en compte au quotidien la responsabilité sociale des entreprises (RSE) appliquée à son activité.

Il s'appuie sur :

- l'utilisation des techniques de coupe de gros (gros bovin), de transformation et de présentation des viandes des différentes espèces bouchères dans le respect des règles de la traçabilité ;
- l'utilisation appropriée des locaux, des matériels et des outils dans le respect des règles d'hygiène et de sécurité

### Débouchés :

Le titulaire du CAP débute comme boucher préparateur qualifié, ouvrier professionnel qualifié ou de fabrication. Il peut être employé dans une boucherie artisanale, au rayon d'une grande surface, en atelier de transformation, entreprise industrielle ou collectivité.

### Métiers accessibles :

- Boucher-ère
- Opérateur-trice de fabrication de produits alimentaires

### Programme

Grille horaire	1 <sup>o</sup> année	2 <sup>o</sup> année
Enseignement professionnel	333h30	312h
Enseignements professionnels et français en co-intervention	43h30	39h
Enseignements professionnels et math en co-intervention	43h30	39h
Réalisation d'un chef d'œuvre	87h	78h
Prévention santé environnement	43h30	26h
Français, histoire géographie	43h30	39h
Enseignement moral et civique	14h30	13h
Mathématiques-Physique chimie	43h30	39h
Langue vivante	43h30	39h
Arts appliqués et culture	29h	26h

artistique		
Education physique et sportive	72h30	65h
Consolidation, accompagnement personnalisé et accompagnement au choix d'orientation	101h30	91h
Période de formation en milieu professionnel (semaines)	6 à 7	6 à 7

- Education physique et sportive, coeff. 1
- Prévention santé environnement, coeff. 1
- Langue vivante étrangère, coeff. 1

### Epreuves facultatives

- EF 1 – Arts appliqués et cultures artistiques (UF 1)
- EF 2 – Epreuve facultative de mobilité (UF 2)

### Poursuites d'études

La majorité des titulaires de CAP s'engagent dans la vie active. Pour se spécialiser davantage, ils peuvent aller en formation complémentaire (MC, FCIL) ou, tout en travaillant, obtenir une qualification professionnelle supérieure en préparant un BP ou un BM. Dans certains cas, ils peuvent aussi préparer un BACPRO en lycée professionnel ou en contrat d'apprentissage ou de professionnalisation.

#### Exemples de poursuite d'études :

- Bac pro Boucher charcutier traiteur
- Mention Complémentaire (MC) Employé traiteur
- Brevet professionnel (BP) Boucher
- BP Charcutier-traiteur
- Autre CAP du même secteur : CAP Charcutier traiteur (en 1an)

### Où se former dans les Bouches du Rhône et dans le Var

- En apprentissage

**Marseille 13<sup>e</sup>** – Corot formation

**Salon de Provence** – CFA Municipal de Salon de Provence

**Saint Maximin** - URMA

**Le Beausset** - URMA

**N'hésitez pas à rencontrer Psychologue de l'Education Nationale**

### Enseignement professionnel

- Approvisionnement et organisation : réception des produits, entreposage, suivi des stocks, prise de commande, vérification des produits, produits et transformation, filière viande, traçabilité des produits
- Transformation des produits : contenu nutritionnel des viandes et abats, préparation des produits (découper, séparer, désosser, parer, éplucher, parer une volaille), transformation (trancher, couper, hacher, préparation de produits tripiers), finition (mise en forme, bardage et ficelage)
- Préparation à la vente, commercialisation: organisation espace de vente, vérification des produits, étiquetage, service et conseil à la clientèle, décoration ;
- Equipements et locaux professionnels : nettoyage et désinfection des locaux, contrôle des appareils et des dispositifs de sécurité, équipement matériel, tenue professionnelle, organisation du plan de travail, outillage, stockage des déchets, fonctionnement des chambres froides.

### Stages

Dans le département ce CAP se prépare uniquement en apprentissage

### Examen

#### Unités professionnelles :

- Approvisionnement, organisation et transformation des viandes, coeff. 11 (dont 1 pour l'évaluation du chef d'œuvre)
- Préparation à la commercialisation, coeff. 7.

#### Unités d'enseignement général :

- Français et histoire - géographie- éducation civique coeff. 3
- Mathématiques – sciences physiques, coeff. 2