



# BOUCHER

## METIERS DE BOUCHE

Nos diplômes sont accessibles en alternance (1 semaine au Campus/ 2 semaines en entreprise) : aux jeunes de 16 à 25 ans dans le cadre d'un contrat d'apprentissage ; à tout public dans le cadre d'un contrat de professionnalisation ou d'un dispositif reconnu de formation professionnelle afin de valider des compétences ou de favoriser une reconversion.

Cette formation professionnelle est destinée à tous les passionnés des métiers de bouche qui souhaitent obtenir une qualification reconnue et performante afin de réaliser un vrai projet professionnel.

### Les diplômes

CAP BOUCHER

BP BOUCHER

pour les titulaires du CAP BOUCHER.

### Descriptif

Le boucher achète les animaux «sur pied», en carcasse ou en quartier à l'abattoir ou chez un grossiste. Il les transforme pour les présenter à la vente au public. Le boucher valorise son activité en préparant et en proposant à la clientèle des produits crus plus élaborés, avec une présentation soignée et prêts à l'emploi. Les spécialités bouchères séduisent une clientèle de plus en plus nombreuse.

Le titulaire du CAP BOUCHER exerce son activité au sein d'une équipe. Il participe à l'organisation de son poste de travail et respecte les règles d'hygiène et de sécurité liées à son travail. Il réalise les produits de boucherie commercialisables.

Le titulaire du BP BOUCHER organise en plus les fabrications, il conçoit et réalise les produits de boucherie commercialisables. Il participe à la gestion du laboratoire, notamment pour optimiser la qualité et la productivité. Il participe à la gestion comptable du rayon. C'est un ouvrier **hautement qualifié qui peut occuper un poste à responsabilités** dans les entreprises artisanales, dans la restauration et dans la grande distribution.

**Il peut être amené à reprendre ou à créer une entreprise.**

### Profil

Ce métier exige une hygiène irréprochable, de l'adresse et une bonne résistance physique : fatigue, station debout, froid... Les contacts avec la clientèle supposent des qualités commerciales et relationnelles. Le boucher doit s'adapter au rythme de travail des entreprises du secteur des métiers de bouche, notamment en période de forte affluence de la clientèle.

Un titulaire du CAP BOUCHER a des possibilités d'évolution de carrière au sein de ce secteur où le personnel qualifié est très recherché. Il peut envisager très vite de compléter sa qualification professionnelle et jouer la polycompétence en préparant un CAP CHARCUTIER TRAITEUR ou une MC EMPLOYÉ TRAITEUR.



## CAP

## BOUCHER

### 910 heures

- Pratique professionnelle
- Technologie
- Sciences appliquées à l'alimentation, à l'hygiène et aux équipements
- Connaissance de l'Entreprise et de son Environnement Juridique, Économique et Social.
- Vie Sociale et Professionnelle
- Préparation à la Vente-Commercialisation

- Français – Histoire-Géographie
- Mathématiques – Sciences-Physiques
- Langue Vivante : Anglais
- Éducation Physique et Sportive

## BP

## BOUCHER

### 980 heures

- Production – Présentation – Service
- Technologie
- Sciences appliquées à l'alimentation, à l'hygiène et aux équipements
- Connaissance de l'Entreprise et de son Environnement, Juridique, Économique et Social
- Préparation à la Vente-Commercialisation

- Gestion Comptabilité - Techniques Commerciales
- Gestion des produits carnés
- Expression Française et Ouverture sur le Monde
- Anglais

« On m'a proposé un jour de faire un stage en boucherie et ça m'a tout de suite plu. Ce que j'apprécie le plus dans ce métier, c'est le contact avec le client. Il y a un vrai rapport de confiance. Quand quelqu'un veut faire un plat un peu particulier, je le conseille sur le morceau de viande à choisir, le temps et le mode de cuisson. Pour moi la plus grande satisfaction, c'est de voir revenir les clients disant qu'ils se sont régalés. Ça prouve qu'ils apprécient la qualité de mes produits et du service offert. »

Christophe, boucher.



#### CONTACTEZ-NOUS :

##### CAMPUS DES MÉTIERS

• Le Prieuré, Rue du Château, 17000 LA ROCHELLE  
Tél : 05 46 00 46 80  
courriel : campuslr@cm-larochelle.fr

• 40 Route de St Genis, 17500 ST GERMAIN DE LUSIGNAN  
Tél : 05 46 48 70 70  
courriel : campussgl@cm-larochelle.fr

www.cm-larochelle.fr