



BOUCHER

Objectifs

Être capable d'assurer la réception, le stockage des produits livrés, la transformation des morceaux issus de la découpe des carcasses et des différentes coupes des espèces (bovins, ovins, porcins, caprins, équins, volailles, gibiers), du traitement des produits tripiers dans le respect des règles de qualité, d'hygiène et de sécurité conformément aux exigences réglementaires de traçabilité.

Être capable de mettre en valeur les produits, de renseigner, conseiller et servir la clientèle, de participer à l'acte de vente.

Programme de formation

Enseignement professionnel (252h annuels)

Sécurité, hygiène, organisation
Locaux et outillage - Appareils de contrôle - Lieux de stockage
Vocabulaire professionnel - Les abattoirs.
Stockage et règles de conservation
Protection et conditionnements
Evolution des produits - DLC/DLVO.
Techniques de préparation, de transformation et de finition:
Veau - Porc - Agneau - Volailles - Gibier
Techniques de mise en valeur des produits de l'accueil à la vente.
Moyens de communication - Présentations
Conseils culinaires.

Enseignement général (168h annuels)

Français Histoire-Géographie EMC
Mathématiques Sciences Physiques et Chimiques
Education Physique et Sportive
Anglais

Enseignements complémentaires :

SST : Sauveteur Secouriste du Travail

Modalités pédagogiques

Salles équipées
Matière d'œuvre et matériel professionnels fournis
Formateurs qualifiés et expérimentés
Apprentissage actif
Formation en présentiel et en distanciel

Suivi et évaluations

Evaluation des acquis tout au long de l'année
Evaluations écrites et orales, QCM
Travaux pratiques
Evaluations en entreprise
Carnet de liaison et visites en entreprise

Public visé

Demandeurs d'emploi ayant validé un projet professionnel
Apprentis
Salariés

Prérequis

Maîtriser les savoirs de base en langue française (lire, écrire, compter)
Être médicalement apte à l'exercice du métier

Tarifs

Contrat d'apprentissage : prise en charge par l'OPCO
Autres dispositifs : nous contacter

Lieu de formation

Ecole des métiers CFA82
11 rue E. Mercadier
82000 Montauban
8h12h-13h30 16h30

contact@edmcfa82.fr
05 63 03 53 39

www.ecoledesmetiers82.fr



D u r é e	En alternance
	APPRENTIS : 24 semaines CFA (35h) sur 2 ans. Possibilité de parcours individualisés après positionnement
	Stagiaires FC : 12 semaines CFA (35h) sur 1 an

Modalités d'examen	
Contrôle en Cours de Formation (CCF) pour les apprentis	Examen ponctuel pour les stagiaires de la Formation Continue
Après la formation	BP Boucher