



# BOUCHER

## Objectifs

Être capable de réaliser et de faire assurer toutes les tâches nécessaires à l'approvisionnement, à la gestion, à la transformation, à la commercialisation et à la vente des produits liés à son activité. Il connaît les principes généraux du développement durable répondant aux exigences environnementales.

Être capable d'organiser et de gérer une unité d'exploitation.

Être capable de reprendre, de créer et de gérer une entreprise.

## Programme de formation

### Enseignement professionnel

- Réceptionner des carcasses de viande
- Contrôler la qualité d'un produit
- Préparer une carcasse aux opérations de découpe
- Découper de la viande
- Trier des pièces de viande
- Détailler des pièces de viande
- Conditionner des pièces de viande, des spécialités bouchères
- Disposer des produits sur le lieu de vente
- Renseigner et conseiller un client
- Prendre la commande des clients, encaisser
- Entretenir un espace de vente
- Environnement économique et juridique
- Management et gestion

### Enseignement général

- Expression Française et ouverture sur le monde
- Anglais

### 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

Être titulaire de:  
CAP Préparateur en produits carnés  
CAP Boucher  
CAP Charcutier traiteur  
CAP Cuisine  
BEP Boucher charcutier

### 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



<b>D u r é e</b>	<b>En alternance</b>
	<b>APPRENTIS :</b> 26 semaines CFA (35h) sur 2 ans. Possibilité de parcours individualisés après positionnement
	<b>Stagiaires FC :</b> 13 semaines CFA (35h) sur 1 an

<b>Modalités d'examen</b>	
<b>Examen ponctuel</b>	
<b>Après la formation</b>	<b>Entrée dans la vie active</b>