CAP BOUCHER

Posté par: formations-concours Publiée le : 6/11/2008 14:01:00

Formation de niveau 5.Â

Apprentissage sous contrat -de 16 ans à 26 ans. (dÃ"s 15 ans aprÃ"s une classe de 3Ã"me)

430 heures de formation, 1 semaine sur 3 la 1à re année

445 heures de formation, 1 semaine sur 3 la 2à me année. Le titulaire du CAP Boucher doit ê tre capable d' assurer toutes les tâches d' exécution courantes nécessaires à la transformation des carcasses de leur état initial de "gros morceaux de coupe" jusqu' à leur présentation en morceaux de détail, en vue de leur mise à la vente. Il doit donc connaître:

- Les problà mes généraux du commerce de détail des viandes de boucherie

- L'anatomie et la morphologie des animaux traités
- Les critÃ"res d'appréciation de la qualité et de la conformation des animaux vivants ainsi que des carcasses
 - La classification des carcasses
 - Les rendements
- Les caractéristiques des morceaux et leur destination culinaire
- **Les méthodes** de traitement et de conservation des viandes aux différents stades de la préparation à la commercialisation et notamment les procédés d'application du froid
 - Les problÃ"mes se rapportant au "5Ã"me quartier"
- **Les points principaux** des problà mes et des réglementations se rapportant à l'environnement économique, juridique, sanitaires et sociales propres à la profession.

Il doit Ã^atre capable de procéder aux opérations de :

- Coupe
- Désossage
- Séparation musculaire
- Parage
- Ficelage
- Présentation à I'étal
- Décoration

Il doit Aatre capable:

- **D'utiliser** et d'entretenir les outils, les matériels et les machines couramment mis en oeuvre
- D'appliquer les rÃ"gles d'hygiÃ"ne et de sécurité indispensables dans la profession. Â

Contenu de la formation :
Dans le domaine professionnel : Â
- Pratique professionnelle
- Technologie professionnelle
- Sciences appliquées Ã
- Connaissance de l'entreprise et de son environnement juridique et social
Dans les domaines généraux :
-
$Expression\ fran \ç a ise \ \&nb$

- Economie sociale et familiale
- Education physique et sportive
- Epreuves facultatives :
- Préparation traiteur
- Langue vivante étrangère

- Mathématiques