

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 Â 26 ans. (d'Âs 15 ans aprÂs une classe de 3Âme)

430 heures de formation, 1 semaine sur 3 la 1Âre annÂe

445 heures de formation, 1 semaine sur 3 la 2Âme annÂe.Â **Le titulaire du CAP Boucher**

doit Âtre capable d'assurer toutes les tÂches d'exécution courantes nÂcessaires Â la transformation des carcasses de leur Âtat initial de "gros morceaux de coupe" jusqu'Â leur prÂsentation en morceaux de dÂtail, en vue de leur mise Â la vente.Â Il doit donc connaÂtre :

- Les problÂmes gÂnÂraux du commerce de dÂtail des viandes de boucherie

- L'anatomie et la morphologie des animaux traitÂs

- **Les critÂres d'apprÂciation** de la qualitÂ et de la conformation des animaux vivants ainsi que des carcasses

- **La classification** des carcasses

- **Les rendements**

- **Les caractÂristiques** des morceaux et leur destination culinaire

- **Les mÂthodes** de traitement et de conservation des viandes aux diffÂrents stades de la prÂparation Â la commercialisation et notamment les procÂdÂs d'application du froid

- **Les problÂmes** se rapportant au "5Âme quartier"

- **Les points principaux** des problÂmes et des rÂglementations se rapportant Â l'environnement Âconomique, juridique, sanitaires et sociales propres Â la profession.

Il doit Âtre capable de procÂder aux opÂrations de :

Â - Coupe

- DÂsossage

- SÂparation musculaire

- Parage

- Ficelage

- PrÂsentation Â l'Âtal

- DÂcoration

Il doit Âtre capable :

- **D'assurer** et d'entretenir les outils, les matÂriels et les machines couramment mis en oeuvre

- **D'appliquer** les rÂgles d'hygiÂne et de sÂcuritÂ indispensables dans la profession.Â Â

Contenu de la formation :

Â Dans le domaine professionnel : Â

- Pratique professionnelle
- Technologie professionnelle

[illegible][illegible]

- Sciences appliquées : l'alimentation, l'hygiène et aux équipements
- Connaissance de l'entreprise et de son environnement juridique et social

Dans les domaines g n raux :

**- **

Expression française

- Mathématiques
- Economie sociale et familiale
- Education physique et sportive

- Epreuves facultatives :

Préparation traiteur

[illegible]