

## **CAP BOUCHER**

Posté par: formations-concours

Publiée le : 6/11/2008 14:01:00

### **Formation de niveau 5.**

Apprentissage sous contrat -de 16 ans à 26 ans. ( dès 15 ans après une classe de 3<sup>e</sup>me )

430 heures de formation, 1 semaine sur 3 la 1<sup>re</sup> année

445 heures de formation, 1 semaine sur 3 la 2<sup>e</sup>me année. **Le titulaire du CAP Boucher doit être capable d'assurer toutes les tâches d'exploitation 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 problèmes généraux du commerce de détail des viandes de boucherie

- L'anatomie et la morphologie des animaux traités

- Les critères 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 problèmes se rapportant au "5<sup>e</sup>me quartier"

- Les points principaux des problèmes et des réglementations se rapportant à l'environnement économique, juridique, sanitaires et sociales propres à la profession.

### **Il doit être capable de procéder aux opérations de :**

À - Coupe

- Désossage

- Séparation musculaire

- Parage

- Ficelage

- Présentation à détail

- Décoration

### **Il doit être capable :**

- D'utiliser et d'entretenir les outils, les matériels et les machines couramment mis en oeuvre

- D'appliquer les règles d'hygiène et de sécurité indispensables dans la profession. Â

## Contenu de la formation :

## À Dans le domaine professionnel :

- Pratique professionnelle
  - Technologie professionnelle

&nbsp;

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

## Dans les domaines généraux :

-&nbsp;

