CAP BOUCHER

Formations Métiers Commerce

Posté par: formations-concours
Publiée le : 6/11/2008 13:01:00

Formation de niveau 5.

Apprentissage sous contrat -de 16 ans à 26 ans. (dès 15 ans après une classe de 3ème)

430 heures de formation, 1 semaine sur 3 la 1ère année

445 heures de formation, 1 semaine sur 3 la 2ème année. ***Le titulaire du CAP Boucher doit être 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 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 "5ème 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 :

- Coupe
- Désossage
- Séparation musculaire
- Parage
- Ficelage
- Présentation à l'étal
- 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.

Contenu de la formation :

Dans le domaine professionnel :

- Pratique professionnelle

- Technologie professionnelle

** **

                &nbs

- 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 :

**- **

Expression française

- Mathématiques

- Economie sociale et familiale

- Education physique et sportive

- Epreuves facultatives :

        - Préparation traiteur

        - Langue vivante étrangère