

BOUCHER



FORMATIONS PROPOSEES AU CECOF	NIVEAU D'ÉTUDE	NIVEAU D'ENTRÉE	DURÉE DE FORMATION	TYPE DE CONTRAT
CAP Boucher	V	APRES LA 3 ^e	2 ans	Apprentissage
BP Boucher	IV	APRES LE CAP	2 ans	Apprentissage

▶ LE MÉTIER :

Le boucher prépare quotidiennement ses produits à partir des carcasses de boucherie qu'il sélectionne directement à l'abattoir. Il connaît l'anatomie animale et la technologie spécifique à la boucherie.

Il transforme et élabore ses produits pour la vente. Le boucher est un aussi un commerçant et à ce titre il renseigne et conseille sa clientèle.

▶ MATIÈRES ENSEIGNÉES EN CAP:

Domaine professionnel :

- Approvisionnement, organisation, environnement professionnel,
- Transformation des produits,
- Prévention, Santé, Environnement,
- Préparation à la vente, commercialisation.

Domaine général :

- Français et histoire-géographie,
- Mathématiques et sciences,
- Éducation physique et sportive,
- Langue vivante (Facultative).

▶ COMMENT INTÉGRER UNE FORMATION DE BOUCHER ?

- 1 - Chercher dès que possible un patron dans le domaine de la boucherie.
- 2 - Contacter la Chambre de Métiers ou la Chambre de Commerce et d'Industrie pour obtenir un contrat d'apprentissage.
- 3 - Signer le contrat d'apprentissage avec votre futur employeur. Le contrat peut débuter à partir du 1er juillet.
- 4 - La Chambre Consulaire enregistre le contrat et le fait parvenir au CECOF.
- 5 - Le CECOF envoie une convocation pour la rentrée scolaire.

▶ QUALITÉS REQUISES :

- Goût pour la manipulation de la matière carnée,
- Aptitude à la négociation (achat/vente),
- Aptitude à la gestion,
- Sens des relations humaines,
- Bonne résistance physique,
- Esprit d'initiative.

▶ APRES LE C.A.P.

- MC Employé Traiteur,
- BP Boucher,
- BP Charcutier-Traiteur,
- Bac pro Métiers de l'alimentation.

▶ DÉBOUCHÉS :

- Boucheries artisanales,
- Rayons «boucherie» des grandes surfaces,
- Entreprises de restauration collective,
- Ateliers de découpe de l'industrie agro-alimentaire, ...

▶ LA RÉMUNÉRATION D'UN APPRENTI

Âge	1 ^{re} année	2 ^{me} année	3 ^{me} année
- 18 ans	25% du SMIC	37% du SMIC	53% du SMIC
18 - 21 ans	41% du SMIC	49% du SMIC	65% du SMIC
21 ans et +	53% du SMIC	61% du SMIC	78% du SMIC