

BOUCHER



Centre de Formation de la Chambre de métiers et de l'artisanat Hauts-de-France

AU QUOTIDIEN

Commerçant(e) de proximité, le (la) boucher(ère) conseille et garantit la qualité de ses produits. Spécialiste de la viande, il (elle) réceptionne, contrôle les carcasses et pièces de viande. Il (elle) prépare la viande, la met en valeur, prend les commandes et conseille la clientèle lors de la vente.

Nettoyer et maintenir en état de propreté et d'hygiène le plan de travail, les outils et les locaux font également partie de ses activités.

COMPÉTENCES REQUISES



Les savoir-être

Avoir le sens du commerce et l'envie de partager sa passion avec la clientèle.



Les savoir-faire

Être minutieux(se) et habile dans les actes de découpe et de préparation. Certaines activités peuvent impliquer le port de charges et la station debout prolongée.



Les savoirs

Maîtriser les opérations de préparation de viandes et de spécialités bouchères suivant les règles d'hygiène, les techniques de conservation et de sécurité alimentaires. Disposer d'une bonne connaissance de l'anatomie animale.



cma.hautsdefrance



09 72 72 72 07



cma.hautsdefrance



@CMA_HdF



cma-hautsdefrance



cma-hautsdefrance.fr



Chambre
de **Métiers**
et de l'**Artisanat**

HAUTS-DE-FRANCE

BOUCHER

PARCOURS PROPOSÉ

Titres, diplômes	Durée	COMPIÈGNE	ARRAS	BEAUVAIS	CALAIS	LAON	SAINT-SAULVE	TOURCOING CEFMA
CAP Boucher	2 ans	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓
*CAP Boucher connexe	1 an							✓
BP Boucher	2 ans		✓	✓	✓	✓	✓	✓
**BM Boucher-charcutier-traiteur	2 ans					✓		

* Sous condition de diplôme

** Être titulaire d'un Niveau IV (BP ou ancien BM)

TITRES ET DIPLÔMES DE LA FILIÈRE

● Titulaire d'un CAP Boucher (diplôme de niveau 3)

Débutant comme boucher(ère), c'est un(e) ouvrier(ère) professionnel(le) qualifié(e) capable de réaliser des actions de transformation, de découpe en préparant les carcasses et pièces de viande.

● Titulaire d'un BP Boucher (diplôme de niveau 4)

C'est un(e) ouvrier(e) très qualifié(e). Il (elle) est formé(e) à l'organisation et à la gestion d'un point de vente spécialisé en assurant son approvisionnement, le déroulement d'actions commerciales et l'animation d'équipe.

● Titulaire d'un BM Boucher (titre homologué de niveau 5)

Il (elle) est formé(e) à développer ses compétences managériales pour gérer et diriger une entreprise.

DÉBOUCHÉS

Les structures et lieux d'exercice sont variables, de l'entreprise artisanale au laboratoire, dans l'industrie ou en grande distribution.

FORMATIONS PROPOSÉES

● EN APPRENTISSAGE

- **Contrat d'apprentissage (16-29 ans)**
« Étudiant(e) des Métiers », l'apprenti(e) a le statut de salarié(e). Il (elle) effectue une formation théorique et pratique, en alternance entre l'entreprise et le centre de formation.

● EN FORMATION CONTINUE

Titulaires d'un autre CAP (connexe ou non) et désirant se perfectionner.

Adultes : Compte Personnel de Formation (CPF) de transition professionnelle, Pro A (reconversion ou promotion par alternance), Plan de Développement Compétences.

Découpage possibles des formations en blocs de compétences, selon l'organisme certificateur.

