



Je veux devenir

Boucher·ère

J'AIME TRANSFORMER LA VIANDE

J'AIMERAI FAIRE PLAISIR GRÂCE À MES CONSEILS



Je veux devenir **boucher·ère** en alternance

Ma future mission

Sélectionner et transformer les plus belles pièces de viandes pour satisfaire les clients.

Les conseiller pour leur plus grand plaisir.

Le métier

Vous êtes amené·e à sélectionner des bêtes entières, des carcasses, ou des morceaux auprès de producteurs, de transformateurs ou plus souvent d'intermédiaires et vous en définissez les conditions d'achat. Vous réceptionnez et stockez ces pièces de viandes d'espèces variées (bovins, ovins, porcins, caprins, équins, volailles, gibiers).

Les carcasses, les pièces de viande sont découpées selon des techniques précises : vous désossez, dénervez et parez.

Vous détaillez, tranchez et hachez les pièces de viandes que vous avez sélectionnées tout en respectant scrupuleusement la traçabilité des produits finis. Rôties, paupiettes, saucisses, merguez, boudins, andouillettes, etc. sont autant de produits que vous élaborez.

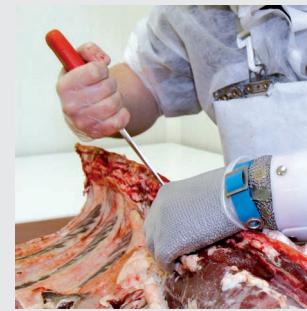
Vous accueillez, conseillez et servez les clients en fonction de leurs besoins et leurs envies en garantissant la qualité et la fraîcheur de chaque produit vendu. Vous n'hésitez pas à suggérer des recettes aux clients pour parfaire la vente.

Vous aimez le contact avec la clientèle.

L'hygiène et la sécurité alimentaires sont des éléments déterminants dans ce métier. Vous appliquez et respectez les protocoles de conservation des produits. Vous nettoyez les outils, les équipements et les locaux.

L'environnement de travail

- ▶ Le métier est aussi bien masculin que féminin.
- ▶ Le métier nécessite une bonne condition physique, notamment pour le port de charges lourdes.
- ▶ Vous débutez votre journée tôt le matin pour préparer les ventes de la journée.
- ▶ Vous pouvez être amené·e à travailler le dimanche et les jours fériés.
- ▶ La manipulation des produits implique que vous respectiez les normes d'hygiène et la chaîne du froid.
- ▶ Vous travaillez en laboratoire dans une atmosphère froide et en station debout.



Les emplois et les perspectives

Une formation de niveau CAP permet l'accès direct à l'emploi. Vous avez la possibilité d'accéder au métier de :

- ▶ Boucher·ère.
- ▶ Boucher·ère préparateur·rice qualifié·e.
- ▶ Artisan-boucher·ère (chef·fe d'entreprise).
- ▶ À plus long terme, Second·e de rayon Boucherie voire Chef·fe de rayon Boucherie.

Dans les structures suivantes :

- ▶ En Grande et Moyenne Surface (GMS).
- ▶ Chez un commerçant de détail spécialisé : boucherie traditionnelle, traiteur.
- ▶ En industrie (abattage ou découpe).

Le taux d'emploi à l'issue de la formation est supérieur à 80%

Cette qualification est recherchée.

C'est un métier de passion, partagé avec les client·es. Les salaires sont attractifs. La progression professionnelle est fréquente

CAP Boucher

TAUX DE SUCCÈS AUX EXAMENS : 100% EN 2019

L'accès

Quelles sont les conditions d'entrée ?

- ▶ Niveau scolaire demandé : Niveau 3^{ème}
- ▶ contrat de professionnalisation ou d'apprentissage à partir de 16 ans.

L'alternance

Durée Formation de 8 à 24 mois.

De 1 à 2 jours de cours par semaine, les autres jours en alternance dans l'entreprise.

Le programme

- ▶ La filière viande
- ▶ Les équipements, matériels et outillages
- ▶ Les produits et leurs transformations
- ▶ La commercialisation - la communication
- ▶ Sciences appliquées
- ▶ Connaissance de l'entreprise et de son environnement juridique et social
- ▶ Mathématiques / Sciences physiques
- ▶ Français / Histoire-Géographie
- ▶ PSE - Prévention Santé Environnement

Les avantages

En contrat de professionnalisation ou d'apprentissage

- ▶ Formation éligible au financement (selon O.P.C.O.)
- ▶ Un emploi rémunéré pendant la durée de la formation
- ▶ Validation d'un diplôme

Autres statuts possibles

- ▶ Transition Pro
- ▶ CSP - Contrat de Sécurisation Professionnelle
- ▶ Formation éligible au Compte Personnel de Formation (CPF)
- ▶ Pro A



En savoir plus ?
www.campus-pro.fr

Nos emplois dans la vente sur :
www.emploialternancenord.fr

Comment s'inscrire ?

Contacts et renseignements :

Campus Pro Lille
5, rue de l'innovation
59000 Lille-Hellemmes
tél. 03 20 84 36 40
lille@campus-pro.fr

Campus Pro Littoral
16, rue du petit matelot
59229 Tétéghem
tél. 03 28 58 73 10
littoral@campus-pro.fr

Session de recrutement tous les vendredis à 9h