



G R E T A

HÔTELLERIE, TOURISME, RESTAURATION

CAP BOUCHER

↘ Objectifs

Assurer la réception et le stockage des produits livrés. Réaliser la transformation des viandes et produits tripiers conformément à la réglementation.

↘ Contenu

Travaux pratiques : Préparation des viandes, coupe, désossage, séparation, parage, épluchage, tranchage et ficelage, habillage d'une volaille, préparation de produits tripiers.

Technologie appliquée : la filière viande, les équipements et matériels, les produits et leurs transformations, la commercialisation.

Sciences appliquées à l'alimentation et aux équipements - Hygiène
Prévention - Sécurité - Environnement

Connaissance de l'entreprise

Enseignement général : maths, physique chimie, français, histoire
géographie

Sauvetage secourisme du travail (S.S.T)

Stage en entreprise : équivalence de 16 semaines minimum (560 h ou
expérience professionnelle)

↘ Organisation pédagogique

Formation pratique en atelier

Formation en alternance : 2 jours en centre et l'équivalent de 3 jours en
entreprise par semaine sur 9 mois de septembre à mai.

↘ Financement

Financement variable selon le statut du stagiaire à l'entrée en formation
(plan de formation, CPF, période ou contrat de professionnalisation,
Région, individuel payant...)



[Retour au sommaire](#)

