

DEVENIR BOUCHER.ÈRE PAR LE CONTRAT D'APPRENTISSAGE

CAP
BOUCHER.ÈRE

cfa
RÉGIONAL JEAN BOSCO

UFA JEANNE D'ARC Aulnoye Aymeries

157 rue de l'Hôtel de Ville BP20069
59620 AULNOYE AYMERIES
TEL : 03 27 53 60 30

Notre vocation, vous faire avancer

LES OBJECTIFS DE LA FORMATION

À L'ISSUE, LE.LA JEUNE SERA CAPABLE DE :

- Réceptionner et stocker les viandes (bovins, ovins, porcins, caprins, équins, volailles et gibiers)
- Contrôler la traçabilité et la qualité de la viande
- Respecter des règles d'hygiène et de sécurité
- Découper, désosser et séparer les viandes
- Préparer (parage, épluchage, tranchage et ficelage) pour la vente en respectant les techniques de présentation, de décoration et d'étiquetage

LE PROFIL POUR CE DIPLÔME

Comme toutes les formations, ce CAP nécessite de disposer de certains atouts :

- Posséder un niveau scolaire équivalent à la classe de 3^{ème}
- Avoir une bonne condition physique
- Être prêt.e à travailler le dimanche et les jours fériés.
- Être prêt.e à débiter une journée tôt le matin pour préparer les ventes de la journée
- Signer un contrat d'apprentissage avec une entreprise

DURÉE

2 ans de formation. Se rapprocher du centre de formation afin d'obtenir plus de renseignements.

RYTHME DE L'ALTERNANCE

L'alternance entre les périodes en entreprise et les périodes en formation est définie dans un calendrier remis en début d'année.

Titulaire d'un contrat avec une entreprise, le.la candidat.e dispose donc d'un statut de salarié.e.

Un délai supplémentaire peut être accordé pour trouver un.e employeur.e.

LES PERSPECTIVES POST-FORMATION

Doté.e d'une bonne expérience, d'une maîtrise des acquis et en fonction des qualités professionnelles, les évolutions sont nombreuses :

- Exercer en Grande et Moyenne Surface
- Exercer chez un.e commerçant.e de détail spécialisé : boucherie traditionnelle, traiteur.e
- Exercer en industrie (abattage ou découpe)
- Second de rayon Boucherie voir Chef.fe de rayon Boucherie sur le long terme
- Agent.e de transformation
- Artisan.e-boucher.ère (chef.fe d'entreprise)
- Boucher.ère préparateur.trice qualifié.e

VOTRE CANDIDATURE

- 1 Contacter l'UFA
- 2 Remplir une fiche de candidature
- 3 Décrocher un contrat en apprentissage avec une entreprise

POUR NOUS CONTACTER

SIÈGE	ANTENNE
10 rue Horus – Parc de la Haute Borne 59650 Villeneuve d'Ascq 03 20 35 90 55	43 rue Laurendeau 8000 Amiens 03 22 33 51 00

contact@cfajeambosco.fr
www.cfajeambosco.fr

L'opération Développeur.e.s de l'Apprentissage est cofinancée par l'Union Européenne, avec le Fonds social européen, dans le cadre du Programme Opérationnel de l'éducation et la formation tout au long de la vie.

