



# CAP



Certificat d'Aptitude Professionnelle

## Boucher (En alternance)

### Les dates

- **Pré inscription** à partir de Septembre
- Rentrée en Février (**Année N+1**)
- Durée **3 ans**

### Le statut

- **Salarié** en contrat D'apprentissage
- **Rémunéré par votre Employeur** suivant le Barème en vigueur
- **Couvert par la CAFAT**

### L'admission

- Avoir entre 16 et 25 ans révolus au début de l'apprentissage
- Compléter un dossier d'inscription au Point Apprentissage
- Passer le test écrit français et mathématique au Point Apprentissage
- Réussir l'entretien oral avec un(e) conseiller(e) CFA
- Signer un contrat d'apprentissage avec une entreprise.

[www.apprentissage.nc](http://www.apprentissage.nc)

**Période de recrutement : de début août à fin avril**

### Métier

Le titulaire d'un **CAP boucher** est capable de reconnaître l'anatomie des animaux traités, de couper, désosser, parer, ficeler, présenter et décorer, d'entretenir les machines-outils couramment utilisés, les méthodes de traitement et de conservation de la viande. Il est aussi en mesure de cerner les problèmes généraux du commerce de détail des viandes de boucherie.

### Programme

#### Matières technologiques et professionnelles

- Environnement économique et juridique
- Sciences appliquées à l'hygiène
- Séances de pratique professionnelle
- Technologie
- Vie sociale et professionnelle

#### Matières générales

- Français
- Histoire/géographie
- Mathématiques
- Physique
- Education Physique et Sportive

**Rythme de l'alternance** : 3 semaines en entreprise et 1 semaine en cours au CFA de la Chambre de métiers et de l'artisanat à Nouville.

**Nombres d'heures de cours prévues** : 1472 heures.

### Diplôme

La formation est validée par le diplôme de l'Education Nationale.

Les épreuves de l'examen portent sur :

- les matières générales
- la technologie avec une épreuve pratique sur lieu d'apprentissage et présentation d'un dossier (collaboration de l'entreprise).

Poursuite d'étude possible : aucune en alternance.



Point Apprentissage • 14, rue de Verdun - Nouméa • Tél : 24 69 49 - Fax : 24 69 48 • Email : [pointapprentissage@cci.nc](mailto:pointapprentissage@cci.nc)

CFA - Chambre Métiers et de l'Artisanat • 1, rue Juliette Bernard - Nouméa • BP 2507 • Tél : 25 97 40 - Fax : 25 97 41 • Email : [formation@cma.nc](mailto:formation@cma.nc)



# LE CAP BOUCHER

## ***Quelques explications du métier***

Le titulaire du CAP boucher assure toutes les tâches d'exécution courantes nécessaires à la transformation des carcasses (bovins, ovins, porcins, caprins), de leur état initial de « gros morceaux » jusqu'à leur présentation en morceaux de détail, en vue de leur mise à la vente.

Le boucher doit connaître les problèmes généraux du commerce de détail des viandes de boucherie, connaître l'anatomie et la morphologie des animaux traités, les critères d'appréciation de la qualité et de la conformation des animaux traités, les critères d'appréciation de la qualité et de la conformation des animaux vivants ainsi que des carcasses, et connaître les caractéristiques des morceaux et leur destination culinaire.

Il doit être capable de procéder aux opérations de coups, désossage, séparation musculaire, parage, ficelage, présentation à l'étal et décoration.

## ***Il doit appliquer les règles d'hygiène et de sécurité***

### ***Quelques exemples d'opérations à effectuer***

#### **S'organiser**

Identifier les outils, les matériels, les produits bruts, les produits élaborés, les morceaux. Choisir et ordonnancer les opérations, prévoir l'application des règles d'hygiène et de sécurité. Ranger, classer les morceaux, les outils et matériels...

#### **Réaliser**

Appliquer les instructions, réaliser les différentes opérations techniques à partir de morceaux de coupe de bœuf, veau, mouton, porc, chèvre. Désosser un morceau : réaliser l'ablation d'une partie des os des morceaux concernés. Séparer des groupes de muscles. Faire l'ablation des graisses en excès. Ficeler un rôti ou un braisé. Présenter, décorer différentes pièces de viandes. Respecter les conditions techniques de conservation.

#### **Apprécier**

Vérifier les conditions d'hygiène et de sécurité, le fonctionnement de l'installation frigorifique. Contrôler la fraîcheur du produit, évaluer quantitativement les composants des carcasses, pièces ou morceaux.

#### **Le boucher doit aussi :**

- À l'abattoir, transformer et traiter complètement les abats.
- Participer aux différentes actions de traitements des abats blancs et rouges.

#### **LE PROFIL :**

- Être adroit (doit être attentif et précis dans ces gestes en manipulant les outils de découpe)
- Être méticuleux (l'hygiène est très importante. Doit procéder à un nettoyage complet des ustensiles et des locaux)
- Être gourmet (la connaissance des quartiers de viande et de plats cuisinés demande un goût développé pour la cuisine).