

CAP BOUCHER CTM ETALIER - CTM BOUCHER CHARCUTIER par la voie de l'apprentissage

LA FORMATION

• Les qualités requises :

Le boucher doit avoir un bon contact humain. Si la profession requiert des qualités physiques incontestables, il faut y ajouter des qualités intellectuelles ainsi que le sens de l'observation et la capacité à innover, en particulier en ce qui concerne la présentation des viandes et la création de nouveaux produits. Une présentation soignée, une hygiène rigoureuse sont indispensables dans un domaine particulièrement sensible aux règles d'hygiène.

• Les disciplines enseignées :

- Français,
- Mathématiques /Sciences physiques,
- Vente,
- Histoire-Géographie,
- Initiation Economique et Juridique,
- Prévention Santé Environnement,
- EPS,
- 1 Langue vivante en 2ème année de CTM (Anglais, Allemand).
- Technologie professionnelle,
- Pratique professionnelle,
- Techniques commerciales (3ème année de CTM)

L'APPRENTISSAGE

Signature d'un contrat de travail avec un Maître d'Apprentissage pour une durée de 2 ans. La formation est de 420 heures par an au CFA. L'apprenti sera présent au CFA 1 jour par semaine et 2 jours toutes les deux semaines. Le reste du temps, il sera dans son entreprise d'accueil.

LE DIPLÔME

Les métiers de la viande regroupent plusieurs diplômes et formations :

- **CAP Boucher** : qui permet au jeune d'acquérir les connaissances et le savoir-faire nécessaire pour le travail de la viande, de la découpe de carcasse à l'étal à la vente (2 ans).

• **CTM* Etalier option boucherie** : qui portera principalement sur la vente de viandes et la présentation des viandes à l'étal (2 ans).

• **CTM* Boucher Charcutier Traiteur** : qui permettra au jeune d'être formé sur le travail des viandes mais également sur la fabrication de charcuteries et la préparation de buffets et de plats cuisinés (3 ans).

Depuis l'approvisionnement jusqu'à la vente au détail, le boucher est le spécialiste de la filière viande (bœuf, agneau, porc).

C.T.M. = Certificat Technique des Métiers.

Après avoir choisi ses bêtes « sur pied » ou « en carcasse », il découpe, désosse et pare les différents morceaux : le métier est très technique et exige de solides connaissances en anatomie.

Le boucher devra également maîtriser les fonctions commerciales telles que l'accueil, l'écoute et le conseil de la clientèle, l'analyse des besoins et des attentes.

Temps et modes de cuisson, morceaux et accompagnements n'ont aucun secret pour ce professionnel, exerçant une activité qui évolue de plus en plus vers l'élaboration de charcuterie et de plats préparés.



LES DÉBOUCHÉS

Le titulaire d'un de ces diplômes peut accéder par la suite à un diplôme de niveau supérieur tel que : le Brevet Professionnel de Boucher, le Brevet Professionnel de Charcutier.

Les possibilités d'emploi et de progression sont très importantes dans le métier. Des emplois de Chefs d'équipe en laboratoire (artisanat ou industrie), de Chefs de rayons en grandes et moyennes surfaces sont régulièrement proposés. Les possibilités de se mettre à son compte seront de plus en plus accessibles du fait de départs à la retraite massifs dans les prochaines années.