

FICHE TECHNIQUE

CERTIFICAT D'APTITUDE PROFESSIONNELLE BOUCHER

Objectifs :

Etre capable d'assurer toutes les tâches d'exécutions courantes, nécessaires à la transformation des carcasses jusqu'à leur présentation en morceaux de détail à la clientèle.

Admission :

Niveau souhaitable 4^{ème} ou 3^{ème}

Compétences :

- Avoir des connaissances sur les caractéristiques des morceaux et leur destination culinaire,
- Avoir des connaissances sur les méthodes de traitement et de conservation des viandes aux différents stades de la préparation à la commercialisation et notamment les procédés d'application du froid,
- Avoir des connaissances sur la réglementation se rapportant à l'environnement économique, juridique, sanitaire et sociale propre à la profession

Qualités requises :

- Amabilité envers la clientèle et sens commercial,
- Hygiène et propreté particulièrement rigoureuses,
- Adaptation aux contraintes particulières de travail : station debout.

Contenu de la formation :

Enseignement Professionnel :

- Pratique professionnelle
- Technologie professionnelle
- Sciences appliquées à l'alimentation, à l'hygiène et aux équipements
- Connaissance de l'entreprise et de son environnement juridique et social

Enseignement Général :

- Expression française
- Mathématiques
- Vie sociale et professionnelle
- Education physique et sportive
- Epreuve facultative (préparation traiteur ou langue vivante étrangère)

Nombre d'heures :

- en Centre : 810h

- en Entreprise : 2 310h

Durée de la formation :

2 ans

Lieu de la formation :

Université Régionale des Métiers de l'Artisanat - URMA
Quartier Laugier
97215 Rivière-Salée
Tel. 05.96.68.09.14 Fax : 05.96.68.16.21
e-mail : secretariat.cfa@cma-martinique.com

Contacts :

Chambre de Métiers et de l'Artisanat de Région Martinique – Service Centre d'Aide à la Décision
(CAD)
Quartier Laugier
97215 Rivière-Salée
Tel. 05.96.71.32.22 05.96.68.09.14 Fax : 05.96.71.84.45
e-mail : secretariat.cad@cma-martinique.com