

Boucher U



Infos pratiques

Type de formation

Formation en alternance

Public

Tout public souhaitant évoluer dans le métier de boucher

Pré requis

Accessible après un diplôme de niveau III (CAP)

Durée

12 mois dont 463 heures en CFA

Nombre de participants

12 personnes maximum

Modalités d'accès

Admission sur dossier et entretien de sélection

Délai d'accès

A l'acceptation du dossier de candidature.

Dépôt du dossier : du 15 mars au 1er septembre

Rythme d'alternance

1 semaine en CFA et

3 semaines en magasin

Méthodes pédagogiques

- Cours théoriques structurés et en lien avec la pratique
- Exercices de mise en pratique sur poste de travail
- Vidéos animées sur les techniques de découpe

Lieux de formation

9 centres répartis en France

Un apprentissage **près de chez vous** grâce à notre réseau de **1 600 magasins U**

Formateurs

Formateurs experts métier

Modalités d'évaluation

Contrôle continu et examen en fin de formation

Possibilité de valider un/ou des blocs de compétences : Validation complète

Tarif

Formation non payante et rémunérée dans le cadre du contrat d'apprentissage, de professionnalisation ou d'une reconversion ou promotion par l'alternance (Pro-A)

[Inscrivez-vous](#)

Objectifs de la formation

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

Programme de la formation

Enseignement technique et professionnel - 400h

- Sciences Appliquées
- PSE (Prévention Santé Environnement)
- Technologie
- Pratique
- Connaissance de l'Entreprise et de son Environnement Économique, Juridique et Social

Enseignement spécifique U – 63h

- Bonnes pratiques de l'hygiène, de la sécurité alimentaire et d'environnement de l'enseigne
- Agir au quotidien pour contribuer aux résultats du rayon
- Découpes
- Rendements
- Préparations bouchères

Perspective

Passerelles et équivalences

Le titulaire d'un CAP Boucher peut acquérir en 1 an un CAP Charcutier Traiteur ou un CTM Préparateur Vendeur option boucherie

Poursuite d'études

Mention Complémentaire Employé Traiteur, CTM Boucher, CAP Connexe Charcutier, BP Boucher, Bac Pro Boucher Charcutier Traiteur

Débouchés professionnels

- Accès direct à l'emploi : boucherie, grande surface, atelier de transformation, entreprise industrielle ou collectivité.
- Évolution possible vers les métiers suivants : Boucher préparateur qualifié - Ouvrier professionnel de fabrication

Taux de réussite à l'examen 2022 : 90%

Accessibilité

Nous vous proposons de contacter votre interlocuteur régional formation au

04 99 23 60 04 ou par mail,

uenseigne_formationpdv@systeme-u.fr. Il vous accompagnera dans les différentes démarches visant à faciliter votre accueil en formation.