

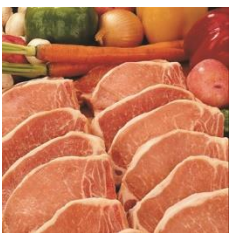


Fiche Métier

Unité de Formation par Apprentissage F. D. ROOSEVELT

l'expérience de l'alternance, du CAP au BTS...

Boucher



Le boucher réceptionne et stocke toutes les viandes : bovins, ovins, porcins, caprins, volailles, gibiers... Il contrôle la traçabilité et la qualité de la viande ainsi le respect des règles d'hygiène et de sécurité alimentaire.

Il découpe, désosse et sépare les viandes. Il les prépare pour la vente en respectant les techniques de présentation, de décoration et d'étiquetage. Il confectionne les produits tripiers et participe au conseil et à la vente des produits en magasin.

Le boucher est souvent sollicité pour des réceptions, et, d'une façon générale, pour tous les événements à caractère festif.

■ Les diplômes préparés à l'UFA ROOSEVELT

L'UFA offre la possibilité de préparer un Certificat d'Aptitude Professionnelle Boucher. La formation se déroule sur 2 années selon une alternance de 9 semaines de 35 heures de cours réparties entre septembre et juillet complétée par 18 journées de 8 heures de pratique professionnelle et de technologie.

■ Les aptitudes requises

Le boucher met en œuvre des matières périssables, ce qui nécessite propreté, organisation, rapidité et minutie. Son sens artistique lui est utile dans la présentation des produits en magasin.

S'il exerce également la fonction de vendeur, le boucher doit posséder et développer des qualités dans le domaine de la communication et des relations humaines.

■ Les débouchés

Le jeune diplômé pourra se diriger vers une entreprise artisanale pour y exercer les activités traditionnelles de boucher. Les grandes surfaces offrent également de nombreuses possibilités pour exercer ce métier.

Le boucher peut aussi se tourner vers des entreprises de négoce de gros ou demi-gros où le travail très spécialisé concernera des tâches précises, effectuées sur un poste déterminé ou à la chaîne.

■ La filière

Il est également possible de préparer un CAP Charcutier-Traiteur en 2 ans.

Le boucher peut poursuivre sa formation au niveau supérieur par un Brevet Professionnel Boucher homologué au niveau 4, puis un Brevet de Maîtrise, diplôme de niveau 5.

L'UFA ROOSEVELT prépare à des métiers dans différents secteurs professionnels



Métiers	Diplômes	Durées	Alternances	
Métiers de l'alimentation	■ Boucher - Charcutier - Traiteur	CTM	3 ans - 420 h/an	1 semaine sur 4 + 18 j.
	■ Préparateur vendeur en boucherie charcuterie traiteur	CTM	2 ans - 420 h/an	1 semaine sur 4 + 18 j.
	■ Boucher	CAP	2 ans - 420 h/an	1 semaine sur 4 + 18 j.
	■ Charcutier - Traiteur	CAP	2 ans - 420 h/an	1 semaine sur 4 + 18 j.
	■ Boulangier	CAP - BP	2 ans - 420 h/an	2 jours par semaine
	■ Pâtissier	CAP	2 ans - 420 h/an	1 semaine sur 4 + 10 j.
	■ Chocolatier confiseur	CAP	1 an - 420 h/an	12 semaines
Métiers de la logistique	■ Opérateur logistique	CAP	2 ans - 420 h/an	2 jours par semaine
	■ Logisticien	Bac Pro	2 ou 3 ans - 680 h/an*	1 semaine sur 2
Métiers du commerce	■ Employé de vente	CAP	2 ans - 420 h/an	2 jours par semaine
	■ Vendeur	Bac Pro	2 ou 3 ans - 680 h/an*	2 ou 3 jours par sem.
	■ Attaché commercial	Bac Pro	2 ou 3 ans - 680 h/an*	1 semaine sur 2
	■ Manager commercial	BTS	2 ans - 720 h/an	1 semaine sur 2
	■ Responsable d'unité commerciale	BTS	2 ans - 720 h/an	2 ou 3 jours par sem.
Métiers de l'administration	■ Chargé d'accueil	Bac Pro	2 ou 3 ans - 680 h/an*	1 semaine sur 2
	■ Gestionnaire administratif	Bac Pro	2 ou 3 ans - 680 h/an*	1 semaine sur 2
	■ Assistant de manager	BTS	2 ans - 720 h/an	1 semaine sur 2
Métiers des soins et des services	■ Accompagnant éducatif petite enfance	CAP	2 ans - 420 h/an	2 jours par semaine
	■ Préparateur - Technicien en pharmacie	DEUST	2 ans - 420 h/an	2 jours par semaine
Fleuristerie	■ Fleuriste	CAP	2 ans - 420 h/an	1 semaine sur 4 + 10 j.



CTM : Certificat Technique des Métiers (Niveau 3)
Bac Pro : Baccalauréat Professionnel (Niveau 4)
BTS : Brevet de Technicien Supérieur (Niveau 5)

CAP : Certificat d'Aptitude Professionnelle (Niveau 3)
BP : Brevet Professionnel (Niveau 4)
 *440 h/an en classe de seconde - 680 h/an en classe de première et terminale

UFA ROOSEVELT

18 rue de la Tour du Diable
BP 2307
68069 MULHOUSE Cedex

-  TRAM 2 - Arrêt Tour Nessel
-  Bus 10 et 20 - Arrêt Gay-Lussac

 **03 89 36 20 90**
 **03 89 36 20 91**

ufa-roosevelt@cfa-academie.fr
 www.cfa-roosevelt.fr

Chargée de développement de l'apprentissage :

Mme Ilhèm YAHIA - 06 49 32 08 23
 ilhem.yahia@cfa-academie.fr

