

Formation

Diplômante	Qualifiante
En alternance	Continue

Certificat d'Aptitude Professionnelle

Boucher

Dynamique et motivé, doté d'une certaine habileté manuelle, la passion et la fibre commerciale, spécialiste de la viande, le boucher exerce une profession ancrée dans la tradition gastronomique.



FORMATION

Objectifs

Exécuter en toute autonomie les tâches professionnelles nécessaires pour parvenir à la transformation des viandes en vue de leur mise en vente.

Durée et contenu de la formation

La formation se déroule en alternance sur 2 ans entre l'entreprise d'accueil et le CFA Interpro de la Marne avec une moyenne de 12 semaines par an au CFA pendant lesquelles sont dispensés des enseignements généraux et professionnels tels que :

La pratique professionnelle, la technologie professionnelle, la PSE Prévention Santé Environnement, Sciences appliquées, Français, Histoire-Géographie, ECJS Education civique juridique et sociale, Mathématiques, Sciences, Anglais, Commerce et sport.

Et après ?

A l'issue de la formation, le titulaire du diplôme peut poursuivre son cursus (une MC Employé-Traiteur, un BP Boucher, etc...) ou accéder directement à l'emploi de boucher.

CONDITIONS D'ADMISSION

- Contrat d'apprentissage ou de professionnalisation requis.
- En sortant d'une classe de 4ème ou de 3ème ou encore à l'issue d'une classe de DIMA Dispositif d'Initiation aux Métiers de l'Alternance.

VOS CONTACTS

Responsable pédagogique de filière :

M. Pascal PIERET
pascal.pieret@cfa-alfor.fr
03.26.69.25.85

Responsable pédagogique de pôle :

Mme Véronique PIERET
veronique.pieret@cfa-alfor.fr
03.26.69.90.17