

Être Boucher Aujourd'hui

Au quotidien

Réaliser la préparation et la présentation soignée et attractive des viandes en vitrine réfrigérée, apporter au client aide et conseil dans le choix et la qualité des morceaux... telles sont les bases du métier.

Comme dans tous les métiers de vente, il s'agit de faire naître l'envie et de la faire se transformer en acte d'achat. La viande est un produit fragile, elle exige une connaissance parfaite de la réglementation pour sa conservation.

Dans le cadre de la présentation et de la mise en place des morceaux, un véritable talent créatif, ainsi qu'un certain sens de la mise en scène, sont indispensables. Mais les aspects essentiels du métier sont, sans nul doute, la connaissance du produit et le conseil.

Lors du service, le boucher donne des conseils traditionnels pour la confection des plats : morceaux recommandés pour telle spécialité, temps de cuisson, légumes d'accompagnement, voire recettes originales...

Rémunération

En fonction de la qualification et du savoir-faire

Modalités

→ Contrat d'apprentissage

Conditions d'admission

→ Recrutement par l'entreprise

Lieu de formation

CAP : Fougères, Rennes, St-Malo

BEP : Rennes

BP : Rennes

Bac Pro : Rennes



"Apprendre
pour entreprendre"

Le slogan de la Faculté des Métiers exprime sa philosophie. Elle inaugure une nouvelle façon de concevoir l'apprentissage, largement ouverte sur le monde professionnel, soucieuse d'aborder les métiers sous toutes leurs facettes, tournée vers les nouvelles technologies et les nouvelles pratiques pédagogiques.

Implantée au cœur du campus de Ker Lann, où se côtoient des centres d'enseignement de haut niveau, la Faculté des Métiers rassemble, au sein d'un ensemble architectural contemporain, l'Institut de Formation à l'Artisanat (IFA) et le pôle formation de la CCI Rennes Bretagne préparant chaque année plus de 3500 jeunes à 65 métiers dans 15 secteurs d'activité différents.

Faculté des Métiers
— Fougères - Ker Lann - Saint-Malo —

www.fac-metiers.fr

Les métiers auxquels prépare l'IFA :

Alimentaire	Maintenance automobile
Bâtiment/bois	Maintenance motos, cycles,
Electricité	matériel de parcs et jardins
Electrodomestique, Multimédia,	Prothèse dentaire
Réseaux et Télécoms	Coiffure
Carrosserie, peinture automobile	Photographie

Pour les formations organisées par l'IFA :

Rennes / Bruz	Fougères	Saint-Malo
Campus de Ker Lann	IFA Fougères	IFA Saint-Malo
Rue des Frères Montgolfier	Boulevard de Groslay	68, avenue de Marville
BP 27202 • 35172 Bruz cedex	35300 Fougères	35400 Saint-Malo
Tél. : 02 99 05 45 45	Tél. : 02 99 94 58 80	Tél. : 02 99 40 69 50
Fax : 02 99 05 45 50	Fax : 02 99 94 06 76	Fax : 02 99 56 35 06
Email : facmet@fac-metiers.fr		

Les formations en contrat apprentissage sont financées
par le Conseil Régional de Bretagne

Faculté des Métiers
— Fougères - Ker Lann - Saint-Malo —

ifa

Institut de Formation de l'Artisanat



...devenir
Boucher



Apprendre pour entreprendre
www.fac-metiers.fr

Les filières et diplômes

Votre situation	Niveau 4 ^{ème} - 3 ^{ème}	3 ^{ème} ou plus	CAP - BEP
Diplôme préparé	CAP Boucher en 2 années** (niveau V)	BAC Pro Boucher Charcutier Traiteur en 3 années** (niveau IV)	BP Boucher en 2 années (niveau IV)
Au programme	<ul style="list-style-type: none"> . Technologie professionnelle . Pratique . Sciences appliquées à l'alimentation, à l'hygiène et aux équipements . Connaissance de l'entreprise et de son environnement économique, juridique et social . Prévention santé environnement . Français . Histoire-géographie . Mathématiques . Education physique et sportive 	<ul style="list-style-type: none"> . Technologie professionnelle . Pratique . Sciences appliquées . Gestion . Mathématiques . Français . Histoire-géographie . Arts appliqués . Education physique et sportive . Langue vivante : anglais . Prévention santé environnement 	<ul style="list-style-type: none"> . Technologie professionnelle . Pratique . Sciences appliquées . Organisation du travail, vie civique et sociale . Dessin d'art . Législation du travail . Comptabilité - gestion - économie d'entreprise . Expression française et ouverture sur le monde . Mathématiques . Education physique et sportive
Débouchés professionnels	Ouvrier Second Responsable de magasin Chef d'entreprise Formateur commerce grande distribution		
Où s'exerce le métier ?	Dans toutes les boucheries : petites et moyennes ou haut de gamme, grandes ou petites surfaces		
Poursuivre la formation...	CAP charcutier en 1 an BAC Pro boucher charcutier Traiteur (2 ^{ème} année) BP boucher	MC traiteur BP boucher BGEA (en formation continue)	BGEA (en formation continue) CAP charcutier en 1 année

**Possibilité d'aménagement de parcours en 1 année si candidats détenteurs d'un diplôme de niveau 4 (BAC, BAC Pro)
 BAC Pro : baccalauréat Professionnel, BEP : brevet d'études professionnelles, BGEA : brevet de gestion de l'entreprise artisanale,
 BP : brevet Professionnel, CAP : certificat d'aptitude professionnelle, MC : mention complémentaire