



Poste : **BOUCHER**

Entreprise : CMA

Secteur d'activité du poste : Métier de bouche

Lieu de travail : GENAS

Niveau : CAP

Type de contrat : Apprentissage

Descriptif :

Ce CAP forme des professionnels de la découpe et de la transformation de viandes de différentes espèces (boeuf, agneau, porc, cheval, volaille, gibier, produits tripiers).

Les enseignements portent sur la réception et le stockage des viandes. Les élèves apprennent à contrôler la traçabilité et la qualité de la viande ainsi que le respect des règles d'hygiène et de sécurité. Lors de séances d'atelier, ils sont formés à l'anatomie animale, aux techniques de découpage, de désossage et de préparation (dont épluchage, tranchage et ficelage) afin de rendre les produits présentables pour la vente.

Au cours de leur formation, les élèves acquièrent également des techniques de présentation, de décoration et d'étiquetage pour une bonne organisation du magasin et de la vitrine. Ils doivent être capables de mettre en valeur les produits, d'accueillir et de conseiller leurs clients sur le choix, la préparation et la cuisson des viandes.