



CAMPUS MÉTIERS MARZY

21 Rue des Carrières - 58180 MARZY

03.86.60.83.66

contact@campusmetiersmarzy.com

www.campusmetiersmarzy.com

BOUCHERIE

*Le Boucher, un savoir-faire artisanal varié
et incomparable*

CARACTÉRISTIQUES DU MÉTIER

Contrairement à ce l'on peut croire, il n'y a pas de sang dans le laboratoire de découpe. Le boucher achète les viandes en carcasse ou en quartiers : aux abattoirs, aux halles ou chez des grossistes, soit en se rendant sur place, soit par téléphone.

Il les transforme, les découpe pour les présenter à la vente "au détail" en magasin.

Parfois, il effectue des livraisons et vend sur les marchés.

Il peut exercer dans une boucherie artisanale, dans un atelier industriel ou encore dans une grande surface. Dans une grande boucherie, on distingue le personnel de vente et le personnel de fabrication au laboratoire. Dans les petites boucheries la polyvalence est nécessaire.

COMPÉTENCES TECHNIQUES

- Connaissance des techniques.
- Connaissance des règles d'hygiène : elles doivent être appliquées avec rigueur pour la fabrication des produits comme pour l'entretien du matériel et des locaux.

PARTICULARITÉS DU MÉTIER

- Le Boucher est souvent en boutique pour assurer la commercialisation de ses produits.
- Travail debout, au froid.
- Travail à horaires décalés : Les horaires de travail varient en fonction de la taille du magasin, de la clientèle et des périodes de l'année.



CAMPUS MÉTIERS MARZY

21 Rue des Carrières - 58180 MARZY

03.86.60.83.66

contact@campusmetiersmarzy.com

www.campusmetiersmarzy.com

CAP BOUCHERIE

Diplôme national de niveau 3.

Il donne une qualification d'ouvrier ou d'employé qualifié.

OBJECTIFS DE LA FORMATION

- Assurer la réception, le stockage des produits livrés, la transformation des morceaux issus de la découpe des carcasses et des différentes coupes des espèces (bovines, ovines, porcines, caprines, équines, volailles, gibiers) dans le respect des règles d'hygiène et de sécurité.
- Acheter des produits de boucherie.
- Procéder à la découpe.
- Assurer le désossage, la séparation, le parage et l'épluchage des différents morceaux.
- Préparer les morceaux.
- Effectuer la coupe selon les désirs de la clientèle.
- Préparer les volailles.
- Commercialiser.

QUALITÉS REQUISES

- Résistance physique.
- Habilité et adresse.
- Ordre.
- Propreté, soin.
- Amabilité, sens du commerce.

CONDITIONS DE LA FORMATION

La formation se déroule en alternance sur 2 ans :

- Au C2M : 400 h / an (en moyenne 1 semaine / mois).
- En Entreprise : en moyenne 3 semaines / mois.
Le maître d'apprentissage est chargé de transmettre son savoir à l'apprenti.

(Formation Adulte possible également).

MATIÈRES AU PROGRAMME

Enseignement Professionnel :

- Travaux Pratiques de Boucherie
- Technologie de Boucherie
- Hygiène Alimentaire
- Sciences Appliquées
- Connaissance de l'Entreprise
- Prévention Sécurité Environnement

Enseignement Général :

- Français
- Mathématiques
- Histoire/Géographie/Education civique
- Sciences Physiques et Chimiques
- Éducation Physique et Sportive

MODALITÉS D'ÉVALUATIONS

- 1 Évaluation à la fin de chaque semestre : 2 en 1^{ère} Année et 2 en 2^{ème} Année, qui portent sur les savoir-être et les compétences techniques.
- Des évaluations ponctuelles dans chaque matière durant toute la formation pour vérifier les acquis.
- 1 Examen blanc en Janvier/ Février de la 2^{ème} Année, afin de préparer l'examen final et d'établir la liste des compétences à renforcer.
- 1 Examen Final qui validera le diplôme préparé si la moyenne générale obtenue est supérieure ou égale à 10.



CAMPUS MÉTIERS MARZY

21 Rue des Carrières - 58180 MARZY

03.86.60.83.66

contact@campusmetiersmarzy.com

www.campusmetiersmarzy.com

BREVET PROFESSIONNEL BOUCHERIE

*Diplôme national de niveau 4.
Il donne une qualification d'ouvrier très qualifié.*

OBJECTIFS DE LA FORMATION

- Réaliser et faire assurer toutes les tâches nécessaires :
 - ✓ à l'approvisionnement,
 - ✓ à la gestion,
 - ✓ à la transformation,
 - ✓ à la commercialisation,
 - ✓ à la vente des produits liés à l'activité.
- Connaître parfaitement les carcasses et les viandes.
- Respecter les réglementations en vigueur, notamment les règles d'hygiène et de sécurité.
- Connaître les principes généraux du développement durable répondant aux exigences environnementales.
- Maîtriser les techniques professionnelles en optimisant l'ensemble des tâches.

QUALITÉS REQUISES

- Rigueur et vigilance.
- Sens aigu de l'hygiène et de la propreté.
- Hygiène corporelle rigoureuse.
- Habilité et dextérité.
- Bonne capacité physique.
- Résistance à l'effort.
- Sens du contact : amabilité, capacité d'écoute et conseil.

CONDITIONS DE LA FORMATION

Prérequis : Avoir un diplôme de niveau V (CAP ou BEP) dans la même spécialité.

La formation se déroule en alternance sur 2 ans :

- Au C2M : 400 h / an (en moyenne 2 semaines / mois).
- En Entreprise : en moyenne 2 semaines / mois.

Le maître d'apprentissage est chargé de transmettre son savoir à l'apprenti.

(Formation Adulte possible également).

MATIÈRES AU PROGRAMME

Enseignement Professionnel :

- Préparation, présentation et décoration.
- Vente client.
- Gestion appliquée à l'activité.
- Technologie professionnelle.
- Sciences appliquées à l'alimentation, à l'hygiène, aux locaux et équipements.
- Environnement professionnel.
- Expression et connaissance du monde.
- Langue vivante

MODALITÉS D'ÉVALUATIONS

- Des évaluations ponctuelles dans chaque matière durant toute la formation pour vérifier les acquis
- 1 Examen blanc en Janvier/ Février de la 2^{ème} Année, afin de préparer l'examen final et d'établir la liste des compétences à renforcer
- 1 Examen Final qui validera le diplôme préparé si la moyenne générale obtenue est supérieure ou égale à 10

CHARCUTERIE & TRAITEUR

*Le charcutier-Traiteur est à la fois
gardien des recettes du terroir et
créateur de préparations.*

CARACTÉRISTIQUES DU MÉTIER

Le charcutier traiteur prépare et vend de la viande fraîche de porc, de la charcuterie ainsi que des produits à base de volaille, de gibier, de poisson.

Il assure également le commerce de plats cuisinés chauds ou froids et peut réaliser sur commande, des buffets, des cocktails ou des réceptions.

Il doit maîtriser les méthodes de conservation et l'art culinaire dans son ensemble.

Les entreprises s'adaptent aux besoins des consommateurs en offrant toutes sortes de produits élaborés, des spécialités du terroir, du prêt à consommer, des plats livrés à domicile, des préparations conviviales et festives.

Qu'il soit patron d'un petit commerce familial, employé de grande surface ou de l'industrie agroalimentaire.

COMPÉTENCES TECHNIQUES

- Connaissance des techniques.
- Connaissance des règles d'hygiène : elles doivent être appliquées avec rigueur pour la fabrication des produits comme pour l'entretien du matériel et des locaux.

PARTICULARITÉS DU MÉTIER

- Le Charcutier traiteur est souvent en boutique pour assurer la commercialisation de ses produits.
- Travail debout, au froid.
- Travail en horaires décalés : Les horaires de travail varient en fonction de la taille du magasin, de la clientèle et des périodes de l'année.



CAMPUS MÉTIERS MARZY

21 Rue des Carrières - 58180 MARZY

03.86.60.83.66

contact@campusmetiersmarzy.com

www.campusmetiersmarzy.com

CAP CHARCUTERIE & TRAITEUR

*Diplôme national de niveau 3.
Il donne une qualification d'ouvrier ou
d'employé qualifié.*

OBJECTIFS DE LA FORMATION

Préparer en laboratoire des produits qui seront proposés à la clientèle :

- Porc sous les formes les plus diverses (viandes fraîches, cuites, salées, fumées).
- Fabrication charcutière (terrines de filet mignon de porc aux écrevisses, terrines périgourdines, boudin blanc aux morilles...).

Réaliser :

- Des préparations traiteur (plats cuisinés, entrées chaudes ou froides et desserts).
- Des pâtisseries charcutières (pâtes brisées, feuilletées sucrées ou sablées).
- Des pâtisseries sucrées.

QUALITÉS REQUISES

- Soin et propreté.
- Ponctualité.
- Esprit d'initiative.
- Sens des responsabilités.
- Amabilité, sens du commerce.
- Imagination et goût.

CONDITIONS DE LA FORMATION

Prérequis : avoir déjà un diplôme de niveau V connexe (CAP ou BEP) dans le même secteur d'activité.

La formation se déroule en alternance sur 1 an :

- Au C2M : 400 h / an (en moyenne 1 semaine / mois).
- En Entreprise : en moyenne 3 semaines / mois).

Le maître d'apprentissage est chargé de transmettre son savoir à l'apprenti.

MATIÈRES AU PROGRAMME

Enseignement professionnel :

- Travaux Pratiques de Charcuterie
- Technologie de Charcuterie
- Hygiène Alimentaire
- Sciences Appliquées
- Connaissance de l'Entreprise
- Prévention Sécurité Environnement

MODALITÉS D'ÉVALUATIONS

- 1 Evaluation à la fin de chaque semestre : 2 en 1^{ère} Année et 2 en 2^{ème} Année, qui portent sur les savoir-être et les compétences techniques.
- Des évaluations ponctuelles dans chaque matière durant toute la formation pour vérifier les acquis.
- 1 Examen blanc en Janvier/ Février de la 2^{ème} Année, afin de préparer l'examen final et d'établir la liste des compétences à renforcer.
- 1 Examen Final qui validera le diplôme préparé si la moyenne générale obtenue est supérieure ou égale à 10.