

FACULTÉ DES MÉTIERS ÉCOLE HÔTELIÈRE DE CANNES

Centre de formation d'apprentis de la Ville de Cannes

CAP BOUCHER

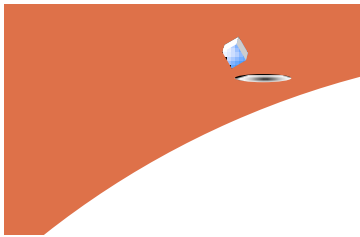


CAP sous contrat d'apprentissage – Diplôme d'État



FACULTÉ DES MÉTIERS
ÉCOLE HÔTELIÈRE
DE CANNES





Les Objectifs de la Formation

L'environnement technique du métier concerne :

- la capacité à vérifier et à suivre la traçabilité des produits,
- la capacité à apprécier la qualité des produits à tous les stades,
- la connaissance des techniques de transformation et de présentation des viandes des différentes espèces bouchères,
- l'utilisation appropriée des matériels et outils dans le respect des règles d'hygiène et de sécurité.

Tâches à effectuer en entreprise

. Les différentes fonctions de l'activité en boucherie sont :

- réceptionner et stockage,
- transformation,
- entretien/sécurité,
- contrôle qualité et traçabilité,
- commercialisation.
- Contribuer à la satisfaction de la clientèle de l'entreprise,
- Les consignes de travail de l'ouvrier boucher peuvent l'amener à travailler en horaires décalés, en fin de semaine et les jours fériés.

L'environnement professionnel et commercial dans lequel il exerce son activité exige un comportement et une tenue adaptés dans le respect des règles d'hygiène et de sécurité.

Qualités essentielles requises

- . Dynamisme, bonne organisation et mémoire
- . Résistance physique (horaires décalés, port de charges...)
- . Etre créatif.

Conditions d'accès

S'engager avec la Faculté des métiers à une recherche active d'un employeur pour signer un contrat d'apprentissage.

Être âgé(e) de 15 ans sorti(e) de 3ème à 25 ans.

Le dossier d'inscription est à retirer à la Faculté des métiers sur présentation d'une promesse d'embauche de l'employeur. L'inscription n'est effective qu'à réception du contrat d'apprentissage par la Faculté des métiers qui y appose son visa.

Le contrat d'apprentissage : mode d'emploi

- L'employeur s'engage à dispenser une formation rémunérée conduisant à l'acquisition d'une qualification professionnelle.
- Le contrat d'apprentissage est un contrat de travail à durée déterminée (régé par le Code du travail) donnant le statut de salarié de l'entreprise.

Après le CAP, vous pouvez travailler dans les entreprises :

- Boucherie
- Boucherie hippophagique, triperie volailles, charcuterie traiteur
- Grande distribution, ateliers de transformation, industries de la viande et certaines collectivités.

Débouchés et insertion professionnelle

A l'issue de la formation, vous pourrez remplir immédiatement les fonctions boucher préparateur qualifié, ouvrier professionnel qualifié boucher, ouvrier professionnel de fabrication.

ANNÉES	RÉMUNÉRATION DES APPRENTIS	
	1ère Année	2ème Année
Moins 18 ans	25 % du SMIC	37 % du SMIC
De 18 à 20 ans	41 % du SMIC	49 % du SMIC
21 ans et plus	53 % du SMIC	61 % du SMIC

Faculté des métiers Ecole Hôtelière de Cannes

54-56 rue de Cannes – 06150 Cannes La Bocca

Tél. : 04 93 90 43 53 – Fax : 04 93 48 38 78

mail : contactcfa@ville-cannes.fr

<http://facultedesmetiers.cannes.com>



FACULTÉ DES MÉTIERS
ÉCOLE HÔTELIÈRE
DE CANNES

