



C.F.A. INTERPROFESSIONNEL DE L'YONNE

LE CAP BOUCHER

en contrat d'Apprentissage ou de professionnalisation
au CIFA de l'Yonne

UNE FORMATION RÉMUNÉRÉE EN ALTERNANCE

Dans l'atelier de découpe de la boucherie, le tablier blanc de Mickaël est propre. « Contrairement à ce que les gens peuvent croire, il n'y a pas de sang. Le boucher ne tue pas les animaux ! »

La carcasse se déplace sur un rail accroché au plafond. Plus besoin d'efforts physiques pour la porter. Protégé par un gant en maille de fer, Mickaël sépare les grosses parties. « Avec un couteau tranchant, je désosse : il ne doit pas rester de viande sur les os. Puis j'épluche : j'enlève la graisse et les nerfs. Devant le client, la viande doit être rouge. C'est un travail méticuleux. »

Il faut bien connaître l'anatomie de l'animal. Un muscle doit être coupé dans le bon sens. Sinon, la viande est moins tendre. »

Le travail en coulisses est terminé. La viande est parfaite pour être présentée à l'étal. Mickaël va servir les clients. « J'aime la vente et le contact avec les gens. C'est pour ces raisons que j'ai choisi ce métier. Quand j'étais en troisième, j'ai passé une semaine de stage découverte chez un boucher. Le métier m'a plu tout de suite. »



QUELLE FORMATION ?

Ouverte aux jeunes de 16 à 25 ans, la formation proposée est le CAP Boucher. Elle est mise en œuvre sous contrat d'apprentissage ou de professionnalisation, et elle est sanctionnée par un diplôme de l'Éducation Nationale de niveau V. Cette formation qualifiante, diplômante et rémunérée répond aux besoins de recrutement des chefs d'entreprise dans le domaine des Métiers de Bouche.

LE TRAVAIL DU BOUCHER

Qu'il travaille dans une grande surface, un restaurant ou à l'étal de sa boutique, ce spécialiste de la filière viandes choisit et achète les carcasses chez un grossiste, les découpe, puis les transforme en d'appétissants morceaux pour les présenter et les vendre à ses clients. Il maîtrise l'ensemble des techniques qui permettent de désosser, dénervier ou dégraisser, et possède l'art de ficeler un rôti en un tour de main. Commerçant, il conseille sa clientèle sur le choix des morceaux, les façons de les accommoder, les temps de cuisson. Fabricant, il prépare aussi des produits plus élaborés : paupiettes, volailles farcies, rognons... Rigoureux et créatif, le boucher met également l'accent sur l'hygiène de son atelier, qui se doit d'être irréprochable.

QUELS DÉBOUCHÉS ?

Le jeune diplômé pourra compléter sa formation (autre CAP ou Mention Complémentaire) ou encore poursuivre la filière vers un niveau supérieur (Bac pro, BM, BTM). Après quelques années d'expérience, le stagiaire diplômé pourra accéder à plusieurs postes hiérarchisés dans diverses entreprises, (placement à 100%) : dans une grande boucherie ou dans une entreprise traditionnelle, il pourra occuper plus tard le poste de chef boucher, voire de gérant. Dans la grande distribution, le boucher pourra devenir chef de rayon. Il pourra également ouvrir son propre commerce en tant qu'artisan. La profession offre actuellement de très bons débouchés.



CIFA de l'Yonne - 3, rue Jean-Bertin Auxerre
Service recrutement 03 86 42 04 58
communication@cifayonne.com
www.cifayonne.com

QUEL PROFIL ?

- Sérieux, organisation, rapidité, adaptabilité
- Esprit d'équipe
- Habileté manuelle
- Respect des règles d'hygiène et de traçabilité
- Résistance physique
- Présentation et expression soignées
- Sens artistique et goût pour l'esthétique
- Sens du dialogue et du conseil.