

PRESENTATION DU CFA

Le Campus des métiers de la Lozère, offre chaque année, à plus de 300 jeunes la possibilité de se former à de nombreux métiers.

En fonction de ses goûts et de ses aptitudes, et dans les divers secteurs, chacun peut choisir le métier qui lui ressemble.

Nous mettons à votre disposition un hébergement sur place et un self pour vos petit-déjeuner, repas de midi et du soir. Possibilité d'arrivée le dimanche soir.

Notre Livret d'accueil, transmis à la rentrée, vous donnera toutes les informations utiles pour que votre formation se déroule dans les meilleures conditions.

Toutes nos formations sont accessibles aux personnes en situation de handicap. En fonction des formations et selon la situation de handicap, les parcours peuvent être aménagés sur demande par notre Référente Handicap.

Présentation des métiers

BOUCHER

De l'approvisionnement à la vente au détail, le boucher est le spécialiste de la viande. Il choisit et achète les carcasses, les découpe puis les transforme en d'appétissants morceaux qu'il présente à la clientèle. Il maîtrise l'ensemble des techniques qui permettent de désosser, de dénervier et de dégraisser. Il possède l'art de ficeler un rôti en un tour de main.



Commerçant, il conseille ses clients sur le choix des morceaux et la façon de les cuisiner. Fabricant, il prépare des plats élaborés comme les rôtis, les paupiettes, les volailles farcies et les brochettes. En plus du travail de la matière première, cette activité nécessite d'avoir des notions de décors pour la présentation des étals et des banques réfrigérées.

Une grande partie du travail s'effectue dans le laboratoire : une chambre froide pour entreposer les carcasses, plusieurs frigos, une pièce pour la découpe avec table et outils adaptés.

L'hygiène et l'entretien nécessitant un nettoyage quotidien du matériel et des plateaux de présentation en magasin. La fabrication au laboratoire commence le matin afin de préparer chaque jour la viande fraîche.

L'activité peut s'exercer au sein de boucheries, de boucheries-charcuteries, aux rayons boucherie de grandes et moyennes surfaces, sur les marchés, en contact avec les clients, en relation avec les fournisseurs, le responsable de rayon et différents services (livraisons, services vétérinaires, services d'hygiène).

Elle varie selon la structure (entreprise artisanale, hypermarché, ...)

CHARCUTIER TRAITEUR

Le Charcutier met en œuvre tous les traitements de la viande de porc : découpage et préparation de la viande en vue de la vente, confection de produits crus ou cuits (jambons, pâtés, saucissons, etc...).

Il est aussi capable de travailler d'autres matières premières : volailles, poissons, légumes...



Le Charcutier-traiteur débute comme apprenti dans un commerce de proximité, une entreprise semi-industrielle, un rayon spécialisé de supermarché. Il peut évoluer vers des postes à responsabilités, voire s'installer à son compte. Dans ce cas, des compétences en gestion sont nécessaires.

À mi-chemin entre la boucherie et la cuisine, ce métier complet offre de très bons débouchés.

Le Charcutier-traiteur travaille en magasin artisanal de charcuterie ou en entreprise de charcuterie industrielle, traiteur, grande surface ou restauration.



Profils

Le Boucher/Charcutier doit avoir une bonne connaissance de l'anatomie animale. Parce qu'il manipule des denrées crues, il se montre toujours très exigeant sur l'hygiène et la propreté et maîtrise les techniques de conservation et de sécurité alimentaire (les normes en matière de traçabilité étant de plus en plus importantes, aujourd'hui le boucher se doit d'être une personne de confiance !).

L'habileté manuelle se révèle indispensable pour effectuer des actes de découpage minutieux. Le boucher doit avoir le sens de l'adaptabilité. De plus, il est amené à travailler tôt le matin, souvent le samedi. Enfin, l'activité commerciale exige le sens des relations avec une clientèle variée. Il peut être amené à travailler le samedi, le dimanche et les jours fériés.

Formations

CAP BOUCHER

DIPLOME DE NIVEAU 3

DUREE DE LA FORMATION : Pour un apprenti, le rythme moyen de l'alternance est le suivant : 1 semaine au CFA / 2 semaines en entreprise. Soit par an : 420 heures au CFA, 1260 heures entreprise, 35 heures hebdomadaires.

CONDITIONS D'ENTREE : Vous pouvez préparer ce diplôme en alternance (de 16 à 29 ans) ou par le biais de la Formation Professionnelle Continue pour adultes.

EN SAVOIR PLUS : Consulter notre [Fiche Formation](#)

CAP CHARCUTIER TRAITEUR

DIPLOME DE NIVEAU 3

DUREE DE LA FORMATION : Pour un apprenti, le rythme moyen de l'alternance est le suivant : 1 semaine au CFA / 2 semaines en entreprise. Soit par an : 420 heures au CFA, 1260 heures entreprise, 35 heures hebdomadaires.

CONDITIONS D'ENTREE : Vous pouvez préparer ce diplôme en alternance (de 16 à 29 ans) ou par le biais de la Formation Professionnelle Continue pour adultes.

EN SAVOIR PLUS : Consulter notre [Fiche Formation](#)

BP BOUCHER

DIPLOME DE NIVEAU 4

DUREE DE LA FORMATION : Pour un apprenti, le rythme moyen de l'alternance est le suivant : 1 semaine au CFA / 2 semaines en entreprise. Soit par an : 400 heures au CFA, 1260 heures entreprise, 35 heures hebdomadaires.

CONDITIONS D'ENTREE : Vous pouvez préparer ce diplôme en alternance (de 16 à 29 ans) ou par le biais de la Formation Professionnelle Continue pour adultes.

EN SAVOIR PLUS : Consulter notre [Fiche Formation](#)

Consulter les Fiches ROME (téléchargeables sur le site de Pôle Emploi).

[CONSULTER LA FICHE ROME N° D1101 BOUCHERIE](#)

[CONSULTER LA FICHE ROME N° D1103 CHARCUTERIE-TRAITEUR.](#)



Les formations sont accessibles en alternance :

- Aux jeunes de 16 à 29 ans révolus dans le cadre d'un contrat d'apprentissage
- Aux personnes qui ont une Reconnaissance de la Qualité de Travailleur Handicapé (RQTH), sans limite d'âge,
- Aux personnes qui ont un projet de création ou de reprise d'entreprise, sans limitation d'âge,
- Aux sportifs de haut niveau, sans limitation d'âge.

Les adultes peuvent également y accéder grâce aux différents dispositifs mis en œuvre dans le cadre de la Loi du 5 septembre 2018 pour la liberté de choisir son avenir professionnel.

Un parcours aménagé peut être envisagé selon la situation professionnelle de chacun.

Plusieurs financements sont possibles.

N'hésitez pas à vous adresser à notre service de Formation Professionnelle Continue qui saura vous conseiller et vous proposer une solution adaptée à votre situation et à vos souhaits. 04 66 49 80 686

Toutes nos formations sont accessibles aux personnes en situation de handicap.

En fonction des formations et selon la situation de handicap, les parcours peuvent être aménagés sur demande par notre Référente Handicap. Mme Priscille LEJEUNE (04 66 49 04 76)



Ces métiers sont accessibles avec un diplôme de niveau CAP/BEP à BAC (Bac professionnel, Brevet professionnel) en boulangerie.

L'activité s'exerce au sein de boulangeries artisanales ou industrielles, ou dans la grande distribution, mais aussi dans l'armée.

L'insertion dans la vie active est une suite logique après un CAP. 85 % de ceux qui ont obtenu un CAP choisissent en effet d'entrer dans la vie professionnelle.

Toutefois, des possibilités s'offrent à ceux qui veulent poursuivre leurs études :

- MC Mentions Complémentaires,
- BP Brevets Professionnels,
- BTM Brevets Techniques des Métiers,
- BMA Brevet des Métiers d'Art
- CS Certificat de spécialisation
- BAC Bac professionnel ou Bac technologique

Les CAP de Boucher et Charcutier-Traiteur sont réciproquement connexes.

Cela signifie que le titulaire de l'un des deux diplômes peut présenter l'autre en seulement 1 an.