CQP TECHNICIEN BOUCHER ARTISANAL

"Pour entrer dans la profession"

Objectifs

Maîtriser les techniques du boucher artisan à travers une formation en alternance qui lui permet d'être 100 % opérationnel.

Transformer et préparer la viande bovine, ovine et porcine
Réaliser l'ensemble des opérations de transformation et de préparation des viandes en vue de leur commercialisation.

Fabriquer des produits élaborés « prêts à cuire »
Façonner des pièces de viande (rôtis, paupiettes, roulades...) en tenant compte de l'équilibre viande / farce.
Confectionner des marinades.

Vendre et organiser l'espace de vente
Concevoir une vitrine.
Mettre en valeur les produits dans l'espace de vente.
Identifier les besoins et attentes du client.

Règles d'hygiène et de sécurité
Prévenir les contaminations croisées.
Organiser les locaux en respectant les règles d'hygiène et de sécurité.

En option
Un module obligatoire au choix :

- Module volaille.
- Module viande de cheval.
- Module produits tripiers.

CRITÈRES D'ADMISSION

Être titulaire du brevet des collèges (ou niveau équivalent)

PUBLIC VISÉ

Étudiant(e) en réorientation
Candidat(e) en réorientation professionnelle

DURÉE

455h de formation réparties sur 14 semaines / 12 mois à l'ENSMV

STATUTS

- Contrat deprofessionnalisation
- Transition Pro
- Pro A

Cette formation est inscrite au RNCP : code 36597

6 sessions par an :

Janvier-Mars-Mai-Septembre-octobre-Novembre

ENSMV
37 Boulevard Soult, 75012

Bérengère Lecorvaisier
06 47 32 44 01
berengere.lecorvaisier@ensmv.org

Laurent Courte
06 75 89 32 38
laurent.courte@ensmv.org