

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.

CONTENU DE LA FORMATION



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.

Pour les candidat(e)s venant de province nous disposons de solutions d'hébergement et de restauration en pension complète



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 de professionnalisation
- Transition Pro
- Pro A

Cette formation est inscrite au RNCP : code 36597

4 sessions par an :

Janvier-Mars-Mai-Septembre

