



BOUCHERIE CHARCUTERIE- TRAITEUR

• Les Métiers

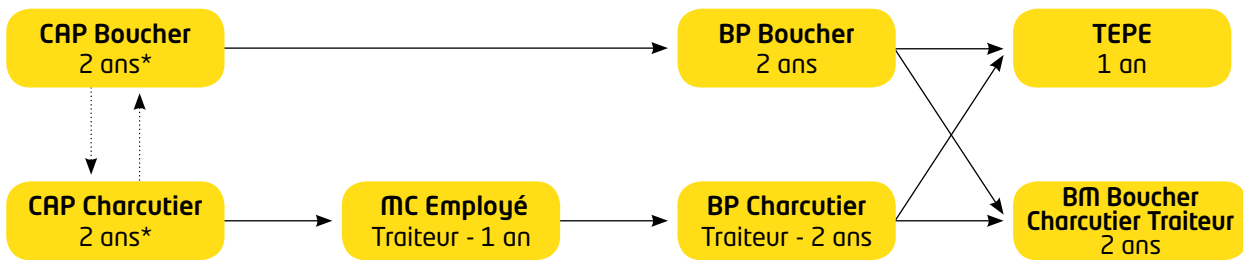
Le Boucher est le spécialiste de la viande depuis l'approvisionnement jusqu'à la vente. Il découpe, désosse, dégraisse, dénerve et pare la viande pour la transformer en morceaux commercialisables. Son activité porte aussi sur les abats, la volaille et le gibier et touche également la préparation du porc et de la charcuterie. Le Boucher renseigne les clients sur la provenance de la viande, conseille sur le choix des morceaux, sur la préparation et la cuisson.

Le Charcutier-traiteur maîtrise la découpe, le désossage et les opérations culinaires : cuisson, fumage, saumure, salaison et conservation. Il transforme viandes, poissons, crustacés, légumes, en de multiples préparations. Il réalise aussi, sur commande, des réceptions (buffets, cocktails...).

La formation au **Brevet de Maîtrise Boucher, Charcutier, Traiteur** de Niveau III est centrée sur l'acquisition de compétences managériales, sur l'approfondissement de la gestion économique et financière, mais aussi sur le développement des connaissances et des compétences professionnelles. Le Brevet de Maîtrise permet l'obtention du titre de Maître Artisan.

• Filière

BP : Brevet Professionnel
CAP : Certificat d'Aptitude Professionnelle
MC : Mention Complémentaire
TEPE : Titre Entrepreneur de la Petite Entreprise
BM : Brevet de Maîtrise



* Après l'obtention d'un CAP, possibilité de préparer l'autre CAP en 1 an.


• Aptitudes aux Métiers

Les métiers de Boucher et de Charcutier-traiteur demandent :

- . une hygiène parfaite et une bonne présentation,
- . des compétences dans les domaines techniques et scientifiques,
- . un sens commercial et le goût des relations humaines.

• Débouchés Professionnels

- . Ouvrier qualifié
- . Chef de fabrication
- . Chef de rayon
- . Responsable de laboratoire
- . Chef d'entreprise

Espace Formation des Métiers et de l'Artisanat
Champ-Fleuri - CS 24013 - 38307 Bourgoin-Jallieu Cedex
Tél. : 04 74 43 67 00 / Fax : 04 74 43 67 08
contact@efma.fr - efma.fr
 fb.me/efma.bourgoin

