

## LE METIER DE **Boucher.ère**

### CMA FORMATION

#### Toutes les conditions POUR REUSSIR !

Les formations  
sont réalisées en étroite  
collaboration avec les  
professionnels du secteur  
des métiers.



### ACTIVITÉ

De l'approvisionnement à la vente au détail, le/la boucher.ère est le spécialiste de la viande. Il/elle choisit et achète les carcasses, les découpe puis les transforme en d'appétissants morceaux qu'il/elle présente à sa clientèle. Il/elle maîtrise l'ensemble des techniques qui permettent de désosser, de dénervé et de dégraisser. Il/elle possède l'art de ficeler un rôti en un tour de main. Commerçant.e, il/elle conseille ses clients sur le choix des morceaux et la façon de les cuisiner. Fabricant.e, il/elle 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.

### OU ET COMMENT ?

Une grande partie du travail du boucher.ère 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 nécessitent 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.

### PROFIL

Le/la boucher.ère doit avoir une bonne connaissance de l'anatomie animale. Parce qu'il/elle manipule des denrées crues, il/elle 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/la boucher.ère doit avoir le sens de l'adaptabilité. De plus, il/elle est amené à travailler tôt le matin, souvent le samedi. Enfin, l'activité commerciale exige le sens des relations avec une clientèle variée.

Il/elle peut être amené à travailler le samedi, le dimanche et les jours fériés.

Taux de réussite : 83%

Taux d'insertion : 86% (Chiffres 2023)



## Le diplôme et la formation sont accessibles en alternance et présentiel :

- 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.
- Aux autres personnes dans le cadre d'un contrat de professionnalisation ou un dispositif de reconversion professionnelle.

### ➤ Le CAP Bouche - Diplôme de niveau 3

#### Durée de la Formation

2 ans à raison de 420h par an réparties sur 12 semaines.

#### Conditions d'entrée

Avoir 16 ans et moins de 30 ans ou 15 ans et terminé la classe de 3ème.

#### Contenu de la Formation

##### DOMAINES PROFESSIONNELS

- Pratique professionnelle
- Technologie
- Sciences appliquées
- Prévention Santé Environnement
- CEEJ

##### DOMAINES GÉNÉRAUX

- Maths, Sciences-Physiques
- Français, Histoire/Géographie
- Education physique et sportive
- Langue : Anglais

### ➤ La MC5-CS Vente Conseil en Boucherie Diplôme de niveau 3

#### Durée de la Formation et accessibilité :

- CAP Boucher
- CAP Charcuterie-traiteur
- Baccalauréat professionnel Boucher-charcutier-traiteur
- Brevet professionnel Boucher
- Brevet professionnel Charcutier-traiteur
- CTM Boucher Charcutier Traiteur
- CTM Préparateur-vendeur en boucherie charcuterie-traiteur
- CQP Technicien boucher artisanal

#### Contenu de la Formation

- Pratique professionnelle
- Arts appliqués à la profession
- Technologie
- Vente et commercialisation
- Sciences appliquées

### ➤ Le BP Boucher- Diplôme de niveau 4

#### Durée de la Formation

2 ans à raison de 420h par an réparties sur 12 semaines.

#### Conditions d'entrée

Etre titulaire du CAP. Bon niveau d'enseignement général.

#### Contenu de la Formation

- Pratique professionnelle : transformation, commercialisation
- Technologie professionnelle
- Sciences appliquées à l'alimentation
- Gestion de l'entreprise : comptabilité et techniques commerciales
- Environnement Economique Juridique et Social de l'entreprise
- Français, Histoire/Géographie
- Langue vivante

## CMA Formation Nîmes se dote :

- D'un hébergement, « La Résidence Gaston Doumergue », proposant aux jeunes des chambres à 3 lits, ou des studios et appartements équipés d'une kitchenette, plus un foyer pour les résidents et une laverie ;
- Et d'une salle de restaurant qui permettra aux résidents de bénéficier d'un petit déjeuner, déjeuner et repas du soir à des prix très étudiés, et sera également ouvert le midi à tous les apprenants de CMA Formation Nîmes.

## TRANSPORT

Bus de la gare de Nîmes à CMA Formation Nîmes, lignes 11 et 13, et Tempo, arrêt « Chambre de Métiers ». Compter environ 15 mn.





## MODALITÉS ET PROGRAMMES

détaillés de chaque formation

## NOUS CONSULTER

 **CMA Formation Nîmes**  
de la Chambre de Métiers et  
de l'Artisanat  
904 Avenue Maréchal Juin  
30900 Nîmes

 [cfa@cma-gard.fr](mailto:cfa@cma-gard.fr)  
 **04 66 62 80 30**  
**Fax : 04 66 62 80 37**

[cma-gard.fr](http://cma-gard.fr)

Suivez-nous sur les réseaux sociaux



**CMA FORMATION**



Partenaire

