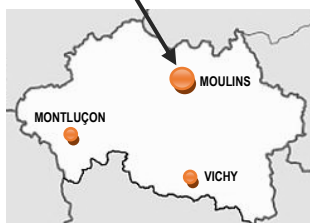


LES OBJECTIFS DE LA FORMATION

Le titulaire du C.A.P. en Boucherie prépare toutes les viandes dans le respect des de qualité, d'hygiène, et de sécurité, afin de les présenter en pièces à la clientèle pour la vente. Il peut travailler en entreprise artisanale, industrielle, ou dans la grande distribution.



CONTENU DE LA FORMATION



DOMAINE PROFESSIONNEL

- Pratique Professionnelle
- Technologie Professionnelle
- Sciences Appliquées à l'alimentation, à l'hygiène et aux équipements
- Connaissance de l'entreprise et de son environnement économique et juridique
- Prévention Santé Environnement

DOMAINE GÉNÉRAL

- Français et Histoire-Géographie
- Mathématiques, Sciences Physiques et Chimiques
- Anglais
- Éducation Physique et Sportive

À SAVOIR

- L'apprenti(e) doit avoir moins de 26 ans.
- Il faut avoir signé un contrat d'apprentissage avec une entreprise.
- La formation dure 2 ans avec alternance d'une semaine sur trois en CFA (soit 840 heures).

SALAIRE DE L'APPRENTI(E)

| Âge de l'apprenti(e) | 1 ^{ère} année | 2 ^{ème} année |
|----------------------|------------------------|------------------------|
| Moins de 18 ans | 25 % du SMIC | 37% du SMIC |
| De 18 à 20 ans | 41% du SMIC | 49% du SMIC |
| 21 ans et plus | 53% du SMIC | 61% du SMIC |

POURSUITE D'ÉTUDES POSSIBLE

- M.C. Employé Traiteur en 1 an
- B.P. Boucher
- Brevet de Maîtrise en Boucherie
- CAP Charcutier-Traiteur en 1 an (proposé à IFI 03)

RDV sur
www.ifi03.com