



# Journée Chrono de l'Alternance

1<sup>er</sup> Juillet 2020

Offre n° : 85

Poste : H/F Boucher

## Entreprise Chambre de Métiers et de l'Artisanat du Rhône

Activité principale exercée : **Restauration et métiers de bouche**

Lieu de travail : **Lyon 1, Vernaison, Vaulx-en-Velin**

## Diplôme préparé par l'alternant

Intitulé : **CAP Boucher**

Niveau : **Niveau 5 (CAP, MC, ...)**

Type de Contrat :

**Contrat d'apprentissage**

## Descriptif de la Mission

Le boucher réceptionne et stocke les viandes. Il contrôle la traçabilité et la qualité de la viande ainsi le respect des règles d'hygiène et de sécurité. Il découpe, désosse et sépare les viandes. Il les prépare pour la vente en respectant les techniques de présentation, de décoration et d'étiquetage. Il habille les volailles et confectionne les produits tripiers. Il peut participer au conseil et à la vente des produits.

Le titulaire du CAP Boucher débute comme boucher préparateur qualifié, ouvrier professionnel qualifié ou de fabrication.

## Compétences attendues

Voir fiche CAP Boucher

