

BOUCHER

- **CAP de Boucher** (en 2 ans) **Niveau V**

Ce diplôme apporte une connaissance théorique de l'hygiène des locaux, de l'anatomie des différents animaux travaillés, et des compétences pratiques comme la maîtrise de la découpe suivant les règles de sécurité et de traçabilité de la viande.

En plus de ce travail de la matière première, il donne des notions de décor, pour la présentation des étals et banques réfrigérées.

- **BP de Boucher** (en 2 ans) **Niveau IV**

Le titulaire du Brevet Professionnel doit être capable d'assurer ou de faire assurer toutes les tâches nécessaires à l'approvisionnement, à la transformation, à la commercialisation et à la vente des produits carnés. Il devra être capable d'organiser et de gérer le point de vente.