

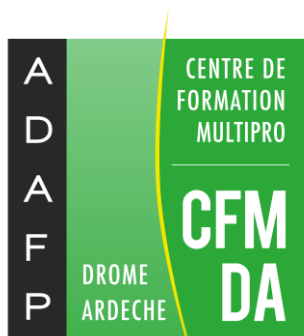
# C.A.P Charcutier préparation traiteur

(Après l'obtention d'un CAP de Boucher) en 1 an

- Acquisition des techniques de base, diplôme de niveau 5
- ☑ Découpe, désossage et transformation d'une carcasse de porc,
- ☑ Habillage des poissons : lever des filets, terrine, poisson farci,
- ☑ Les fonds, les sauces, les jus, les gelées,
- ☑ Les pâtes : feuilletage, brisé, sablé, à choux...
- ☑ Réalisation de salade : niçoise, piémontaise...
- ☑ Les plats cuisinés : poulet sauté chasseur, blanquette de veau, côte de porc charcutière, sauté de porc à la provençale...



Présentation de fabrication  
d'un jeune du C.F.A pour le  
concours de Meilleur  
Apprenti de France



APPRENTISSAGE

[www.cfmda.fr](http://www.cfmda.fr)

# CENTRE DE FORMATION MULTIPRO DRÔME-ARDÈCHE Site Lucien RAVIT

APPRENTISSAGE - FORMATION CONTINUE ADULTE

## BOUCHERIE

A  
D  
A  
F  
P

CENTRE DE  
FORMATION  
MULTIPRO

CFM  
DA  
DROME  
ARDECHE

ASSOCIATION  
DROME-ARDECHE  
DE FORMATION  
PROFESSIONNELLE

### CFA - CFMDA

Site Lucien RAVIT  
5, RUE DE LA SABLIERE  
26250 LIVRON/DRÔME  
Tél : 04 75 61 69 55  
Fax : 04 75 85 60 19

[www.cfmدا.fr](http://www.cfmدا.fr)

RhôneAlpes 

# **BOUCHER**

## **CONTENUS DES ENSEIGNEMENTS PRATIQUES**

### **C.A.P Boucher**

**(Certificat d'Aptitude Professionnelle) en 2 ans**

- Acquisition des techniques de base liées à la production
  - ☑ Techniques de désossage à blanc,
  - ☑ La séparation des différentes pièces,
  - ☑ Le parage des viandes,
  - ☑ Le travail des abats (tête de veau, foie, tripes...)
  - ☑ Habillage d'une volaille (poulet, pintade...),
  - ☑ Les différents ficelages (ficelles arrêtées, continues)
  - ☑ Le travail de la barde,
  - ☑ La décoration des viandes.





## C.A.P Boucher

(Certificat d'Aptitude Professionnelle) en 1 an

(Après l'obtention d'un CAP de Charcutier préparation traiteur, cuisine...)

- Acquisition des techniques de base, diplôme de niveau 5

Les titulaires d'un diplôme en **charcuterie, cuisine, traiteur**, peuvent signer un contrat en un an (ou connexe) et bénéficier au CFA de tous les cours du CAP boucher en une seule année.