

CAP Boucher

RNCP37535 – échéance 01/09/2028

Objectifs de la formation

Le titulaire du CAP Boucher assure la réception, le stockage des produits livrés, la transformation des morceaux issus de la découpe des carcasses et des différentes coupes des espèces, ainsi que le traitement des produits tripiers, dans le respect des règles de qualité, d'hygiène et de sécurité et conformément aux exigences réglementaires de traçabilité. Il peut être amené à mettre en valeur les produits, à renseigner et conseiller la clientèle et à participer à l'acte de vente.

Compétences attendues

Bloc 1 : Organiser, préparer

- Organiser la réception des produits
- Préparer et organiser son poste de travail
- Appliquer les règles d'hygiène et de sécurité
- Participer à l'organisation de l'espace de vente

Bloc 2 : Réaliser

- Réceptionner les produits livrés
- Stocker les produits et suivre les stocks
- Approvisionner le poste de travail
- Effectuer les opérations techniques de transformation des viandes et produits tripiers
- Nettoyer, désinfecter les matériels, l'outillage et les locaux
- Réaliser certaines opérations de la vente

Bloc 3 : Contrôler, apprécier

- Vérifier les produits
- Apprécier le fonctionnement des appareils et dispositifs de sécurité alimentaire

Bloc 4 : Communiquer

- Participer au service de la clientèle
- Échanger, dialoguer avec l'équipe de travail

UG1 : Français et Histoire-Géographie – Ens. moral et civique

UG2 : Mathématiques – Physique-chimie

UG3 : Éducation physique et sportive

STRUCTURES ADAPTEES A L'ALTERNANCE :

- Artisanat (boucherie traditionnelle et hippophagique, triperie volailles, charcuterie traiteur)
- Grande distribution (rayons boucherie des GMS)
- Ateliers de transformation (grossistes)
- Agroalimentaire (industrie de la viande)

Emplois :

- ✓ Boucher préparateur qualifié
- ✓ Ouvrier professionnel qualifié boucher
- ✓ Ouvrier professionnel de fabrication

METHODES MOBILISEES :

- Contenus théoriques, supports de cours, travail en groupe
- Mises en situation pratique en lien avec l'entreprise
- Plateforme de révision
- Accompagnement individuel



DUREE : **24 mois – 420h/an**

CAP en 1 an pour titulaires d'un diplôme de niveau 3 minimum

DEMARRAGE : **Septembre**



RYTHME :

Alternance CFA / entreprise selon calendrier communiqué à l'inscription



LIEU :

CFA MNCA, 9 bd de la Colle Belle 06510 Carros



PREREQUIS :

Niveau 3^{ème}, savoir lire, écrire, compter



MODALITES DE FORMATION :

Formation en alternance



MODALITES DE FINANCEMENT :

Gratuité pour l'apprenant en alternance



PUBLIC VISE :

Tous types de publics



EVALUATION :

Evaluations formatives et sommatives tout au long de la formation



CERTIFICATEUR :

Ministère Education Nationale



MODALITES DE CERTIFICATION :

Examen final ponctuel



ACCESSIBILITE :

Locaux adaptés PMR

Poursuites d'études

- BP Boucher
- CQP Boucher

INSCRIPTION :

- Dossier de candidature
- Test de positionnement
- Entretien de motivation

[InserJeunes](#)

[Fiche RNCP37535](#)

[Référentiel CAP Boucher](#)

Email : cfacontact@nicedotdazur.org - Tél. 04 92 08 20 80 Site : cfa.nicedotdazur.org

UAI 0061909T - CFA Métropole Nice Côte d'Azur - APE 8559A