CAP Boucher

RNCP37535 – échéance 31/08/2028 – Niveau 3

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 :
- Boucherie charcuterie traiteur
- Commerce de détail alimentaire
- Grande distribution (rayons boucherie)
- Ateliers de transformation (grossistes)

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
- Accompagnement individuel

DUREE : **24 mois – 420h/an**
Possible en 1 an pour les 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 3ème

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
- CAP Charcutier traiteur
- CQP Boucher

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

InserJeunes	Fiche RNCP37535	Référentiel CAP Boucher

Email : cfacontact@nicecotedazur.org - Tél. 04 92 08 20 80 - Site : cfa.nicecotedazur.org
UAI 0061909T - CFA Métropole Nice Côte d'Azur - APE 8559A

Mise à jour 16/10/2026