



Le titulaire du CAP Boucher est responsable de la réception et du stockage des produits, ainsi que de la découpe des gros morceaux (bovins et autres espèces). Il prépare également les pièces de boucherie crues (bovins, ovins, porcins, volailles) et contribue à leur mise en vitrine et en rayon.

Objectifs de la formation

Assurer la réception, le stockage des produits livrés

Assurer la transformation des morceaux issus de la découpe des carcasses et des différentes coupes des espèces

Assurer le traitement des produits tripiers dans le respect des règles de qualité, d'hygiène et de sécurité et conformément aux exigences de traçabilité

Mettre en valeur les produits, renseigner la clientèle, à participer à l'acte de vente

Au programme

7 blocs de compétences :

- Approvisionnement - organisation et environnement professionnel
- Transformation des produits
- Préparation à la vente, commercialisation
- Français, Histoire-Géographie et Enseignement moral et civique
- Mathématiques-Sciences physiques et chimiques
- Éducation physique et sportive
- Langue vivante

Méthodes pédagogiques

- Pédagogie de l'alternance s'appuyant sur les acquis de l'entreprise
- Mise en situation professionnelle sur un plateau technique moderne et innovant
- Encadrement de l'apprenant par une équipe dynamique et expérimentée
- Apprentissage : Suivi pédagogique de l'apprenant grâce à un accès personnel accessible à distance pour les entreprises / responsables légaux / apprenants

Modalités d'évaluations

Examens finaux : épreuves écrites et orales.

L'ensemble des blocs doit être validé pour l'obtention du diplôme.

Le Diplôme

Le CAP Boucher est composé de 9 blocs de compétences : [RNCP37535](#)

Organisme certificateur : Education Nationale

Tarifs

Apprentissage : Coût de formation déterminé et pris en charge par l'opérateur de compétences de l'entreprise (OPCO). La formation exige du matériel individuel et une tenue professionnelle financés pour un montant maximum de 500€ par l'OPCO.

Formation continue : 15,00 € / h TTC

Financer ma formation

OPCO

Informations pratiques

Durée de la formation

CAP en 1 an
420 heures de formation
CAP en 2 ans
840 heures de formation

Horaires

Les horaires diffèrent selon les sites de formations.

Rythme

Rythme d'alternance différent selon les sites.

Pré-requis

Apprentissage :

- Pour une formation en 2 ans : aucun
- Pour une formation en 1 an : être titulaire d'un diplôme de niveau 3

Formation continue : Être titulaire d'un diplôme de niveau 3

Modalités et délais d'accès

Préinscription sur le site web ou en direct lors des JPO.

Votre candidature sera prise en compte dans les 5 jours.

Accessibilité

Nous mettons tout en œuvre pour rendre accessible nos formations aux personnes en situation de handicap.

Afin de mettre en place les adaptations nécessaires, [merci de nous contacter](#) avant toute inscription.

Établissement(s) disponibles à Paris et Île-de-France

CMA Formation Pays de Montereau

Château de Courbeton
Saint-Germain-Laval 77130

Accueil

☎ 01 64 79 27 20

✉ seformer.montereau@cma-idf.fr

Référent handicap

✉ handicap.77@cma-idf.fr

Reconversion professionnelle

✉ reconversion@cma-idf.fr

CMA Formation Versailles

17 avenue du Général Mangin
Versailles 78000

Accueil

☎ 01 39 43 43 78

✉ secretariat.versailles@cma-idf.fr

Infos et inscriptions

✉ seformer.versailles@cma-idf.fr

Référent handicap

✉ handicap.78@cma-idf.fr

Reconversion professionnelle

CMA Formation Pays de Meaux

2 rue Irène Joliot Curie
Chauconin-Neufmontiers 77124

Accueil

☎ 01 64 79 27 60

✉ seformer.meaux@cma-idf.fr

Référent handicap

✉ handicap.77@cma-idf.fr

Reconversion professionnelle

✉ reconversion@cma-idf.fr