

# CAP Boucher – F/H

Mis à jour le 29 mai 2026

## Conditions d'entrée et prérequis

- Futurs apprentis de 15 à 29 ans révolus (dérogations sous certaines conditions).
- Pas de condition d'âge pour les personnes reconnues en situation de handicap (RQTH), sportifs de haut niveau, ou ayant un projet de reprise d'entreprise nécessitant l'obtention d'un diplôme.

## Niveau de sortie

Niveau 3 - CAP

## Public visé

Futurs apprentis de 15 à 29 ans révolus (dérogations possibles)

## Rythme

Alternance

## Durée en centre

24 mois

## Validation

- **CAP Boucher**  
Diplôme de niveau 3 délivré par le Ministère de l'Éducation nationale  
[RNCP37535](#)

*L'inscription à la formation se fait pour la totalité du référentiel. En cas de validation partielle, les blocs de compétences validés sont acquis.*

## Modalités d'évaluation

- Épreuves ponctuelles et contrôles en cours de formation (CCF)

## Entrée-sortie permanente

Oui

Vous avez entre 15 et 29 ans révolus ? Vous souhaitez préparer un diplôme tout en travaillant ?

## Objectifs professionnels

Le titulaire d'un **CAP Boucher** réceptionne et stocke les viandes.

Ses **principales missions** sont :

- Contrôler la traçabilité et la qualité de la viande ainsi le respect des règles d'hygiène et de sécurité
- Découper, désosser et séparer les viandes
- Préparer les viandes (parage, épiluchage, tranchage et ficelage) pour la vente
- Assurer les techniques de présentation, de décoration et d'étiquetage
- Conseiller et vendre les produits

Le titulaire du CAP Boucher évolue dans une boucherie artisanale, au rayon d'une grande surface, en atelier de transformation, entreprise industrielle ou collectivité.

## Contenu

- **Enseignements professionnels**  
Pratique professionnelle  
Technologie professionnelle  
Connaissance de l'entreprise et de l'environnement économique et juridique
- **Enseignements généraux**  
Français  
Histoire-géographie  
Mathématiques et Sciences physiques  
Éducation Physique et Sportive  
Prévention Santé Environnement

## Modalités pédagogiques

- Formation en alternance
- Formation théorique et pratique (plateau technique ou équipement spécifique)
- La formation pratique en entreprise est assurée par le maître d'apprentissage

## Profil des intervenants

- Enseignants formateurs du CFA académique

## Les plus

Taux de réussite 2025 : 95 %

## Possibilité d'aménagement du parcours

Oui

# CAP Boucher – F/H

## Codes réglementaires

- Code RNCP : RNCP37535
- Code diplôme : 50022143
- Formacode : 21599
- Code NSF : 221
- Code ROME : H2101, D1101

## Délais et modalités d'accès

- Pré-inscription en ligne : [\\_https://cfa-ac-alsace.ymag.cloud/index.php/preinscription](https://cfa-ac-alsace.ymag.cloud/index.php/preinscription)
- La date de début en entreprise ne peut être postérieure de plus de 3 mois au début d'exécution du contrat. La date de début au CFA ne peut être postérieure de plus de 3 mois au début d'exécution du contrat. (Article L6222-12 du code du travail).

## Financements possibles

Formation 100% prise en charge par l'OPCO (aucun frais à la charge de l'apprenti)

## Poursuite de parcours

### Entrée dans la vie active :

- Aide-boucher
- Boucher
- Boucher désosseur
- Boucher-tripier
- Boucher-volailler
- Boucher chevalin

### Poursuite d'études :

- Possibilité de préparer un BAC PRO ou autres titres et certifications de niveau 4

## Référent handicap

Toutes nos formations sont accessibles à la candidature de personnes en situation de handicap. Nos référents handicap sont à votre écoute pour l'analyse de vos besoins spécifiques et l'adaptation de votre formation.  
Contact : [missionhandicap@cfa-academique.fr](mailto:missionhandicap@cfa-academique.fr)

## Réseau

- CFA ACADEMIQUE
- 2 rue Adolphe Seyboth  
67000 STRASBOURG
- [info@cfa-academique.fr](mailto:info@cfa-academique.fr)
- 03 88 14 10 10
- [www.cfa-academique.fr](http://www.cfa-academique.fr)
- SIRET : 18671553800044