CAP Boucher – F/H

Mis à jour le 26 juin 2025

Conditions d'entrée et prérequis

- Niveau fin de 3ème
- Maîtrise du français et des calculs

Niveau d'entrée

Sans diplôme

Niveau de sortie

Niveau 3 - CAP

Public visé

Demandeurs d'emploi, salariés, entreprises, particuliers

Rythme

Temps plein

Durée en centre

10 mois

Validation

- **CAP Boucher**
  Diplôme délivré par le Ministère de l'Education nationale et de la Jeunesse de niveau 3
  RNCP37535

Certification

Oui

Modalités d'évaluation

- Contrôles en Cours de Formation (CCF)

Modalités de suivi

Possibilité de validation par blocs de compétences

Oui

Nombre de participants

Nous contacter

Vous souhaitez développer vos compétences ? Changer de métier ?

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, épluchage, 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

- **Enseignement professionnel**
  Technologie et pratique professionnelle
  Sciences appliquées
  Vente
  Prévention santé environnement /SST
  Gestion appliquée
  Vente
- **Enseignement général**
  Français
  Langue vivante
  Histoire-Géographie
  Mathématiques – Sciences

Modalités pédagogiques

- Formation en groupe
- Pratique en atelier
- Mise en situation sur plateaux techniques professionnels
- Enseignement général en salle

Profil des intervenants

- Enseignants de l'Éducation nationale et formateurs spécialisés

Les plus

Taux de satisfaction global 2022-2023 : 93,7%

CAP Boucher – F/H

Entrée-sortie permanente

Oui

Codes réglementaires

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

Possibilité d'aménagement du parcours

Oui

Délais et modalités d'accès

- Selon le nombre de places vacantes et profils des demandeurs
- Renseignements, inscription et entrées en formation variables, selon profils

Financements possibles

- CPF, contrat de professionnalisation, plan de développement des compétences, auto-financement…
- 14 euros / heure

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 autre 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.

Réseau

- GRETA NORD ALSACE (GNA)
- 123, route de Strasbourg
  67504 HAGUENAU
- gna@greta-nord-alsace.com
- 03 88 06 16 66
- www.greta-nord-alsace.com/