CAP Boucher – F/H

Mis à jour le 21 août 2026

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

Rythme

Temps plein

Durée en centre

665 heures

Durée en entreprise

750 heures

Validation

- CAP Boucher
  Diplôme Education Nationale de niveau 3

Certification

Oui

Modalités d'évaluation

Contrôles en cours de formation (CCF)

Modalités de suivi

Possibilité de validation par blocs de compétences

Oui

Entrée-sortie permanente

Vous souhaitez développer vos compétences ? Changer de métier ?

Objectifs professionnels

Le titulaire d'un **CAP Boucher** réceptionne et stocke les viandes. Il contrôle la traçabilité et la qualité de la viande. Il découpe, désosse et sépare les viandes. Il les prépare pour la vente en respectant les techniques de présentation, de décoration et d'étiquetage.

À l'issue de la formation, l'apprenant sera capable de :

- Assurer les techniques de désossage, de découpe, de parage et de préparation des viandes pour la vente
- Gérer un poste de travail dans le respect des règles d'hygiène et de sécurité
- Participer à l'approvisionnement (réception, vérification et stockage des produits livrés)
- S'associer à l'action de commercialisation (mise en valeur marchande des viandes et produits préparés, décoration, accueil et conseil à la clientèle, acte de vente)

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
  Gestion appliquée
  Vente
- **Enseignement commun**
  Enseignements généraux ou remise à niveau (optionnel en fonction du niveau)
  Langue vivante si nécéssaire
  Prévention Santé Environnement
  Sauveteur Secouriste du Travail
  HACCP
  Dispense des domaines généraux pour les candidats titulaires d'un CAP, BEP, BAC
- **Stage pratique**
  Mise en application des connaissances et compétences en pâtisserie sous convention de stage non rémunéré
  Suivi pédagogique assuré par le Greta Alsace Sud

Modalités pédagogiques

- Formation comportant une alternance entre un temps de formation théorique et pratique en centre et un stage
  pratique obligatoire en entreprise
- Les stagiaires sont insérés sur une plateforme pour adultes sur des plateaux techniques dotés d'équipements professionnels

CAP Boucher – F/H

Non

Codes réglementaires

- Code RNCP : 37535
- Formacode : 21599
- Code NSF : 221
- Code ROME : H2101, D1101

Profil des intervenants

Formateurs spécialisés en boucherie (désossage, découpage, parage, vente et conseil au client)

Les plus

Taux de satisfaction : 100%

Taux de réussite : 100%

Taux d'insertion(à 6mois) : 75%

Possibilité d'aménagement du parcours

Oui

Délais et modalités d'accès

Réunion d'informations collectives, entretien téléphonique et individuel.

Financements possibles

Pour les demandeurs d'emploi (sous conditions nous contacter) ou par le CPF (compte personnel de formation) ou dans le cadre d'un projet de transition professionnelle pour les personnes en reconversion. Possible aussi sous contrat de professionnalisation.

Tarif horaire : 16 €/heure

Tarif donné à titre indicatif, variable en fonction du projet et du statut du candidat. Pour une réponse sur mesure : nous contacter. Le Greta n'est pas assujetti à la TVA.

Financements possibles pour les salariés et les particuliers : financement individuel et/ou mobilisation du Compte Personnel de Formation (CPF), Projet de Transition Professionnelle (PTP) pour les personnes en reconversion, financement par les entreprises et/ou les OPCO dans le cadre d'un contrat de professionnalisation. Nous consulter.

Poursuite de parcours

Entrée dans la vie active :

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

CAP Boucher – F/H

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 ALSACE SUD (GAS)
- 74 rue de Logelbach
  68000 COLMAR
- contact@greta-alsace-sud.com
- 03 89 22 92 22
- www.greta-alsace-sud.fr/