



CAP NIVEAU 3

Boucher

" J'aime travailler la matière et je suis très rigoureux... "

Public

Il faut être âgé de 15 à 29 ans au début du contrat d'apprentissage

Aucune limite d'âge si l'apprenti est reconnu travailleur handicapé

Formation adultes : nous contacter

Prérequis

- Jeunes âgés de 15 ans après la 3^{ème}
- Jeunes âgés de 16 à 30 ans sans condition

Durée

Contrat de 24 mois dont 800 heures de formation en centre

Rythme

12 semaines de 35 heures de cours par an et le reste du temps en entreprise

Modification possible selon le calendrier et les examens

Délai d'accès

Session : une rentrée par an en septembre.

Date limite d'intégration dans les 4 mois qui suivent la rentrée

Coût de la formation

Apprentissage : la formation est gratuite pour le jeune qui signe un contrat d'apprentissage. Le coût est pris en charge par l'OPCO de l'entreprise.

Continue : les financements de la formation continue sont nombreux (CPF de transition, France Travail, autofinancement,...).

Nous contacter pour un devis.

Le ou la titulaire du **CAP Boucher** réceptionne et stocke les carcasses livrées.

Il contrôle la traçabilité et respect des règles d'hygiène et de sécurité pour pouvoir transformer, découper, préparer et présenter les différentes viandes (bovins, ovins, porcins, caprins, équins, volailles, gibiers).

Il découpe, désosse et sépare les viandes. Il les prépare (parage, épluchage, tranchage et ficelage) pour la vente en respectant les techniques de présentation, de décoration et d'étiquetage.

Il habille les volailles et confectionne les produits tripiers.

Objectifs et compétences visées

Approvisionner et stocker

- Organiser la réception des produits
- Contrôler et réceptionner les produits livrés
- Entreposer les produits et suivre les stocks

Organiser et transformer les viandes

- Préparer et ordonner son poste de travail en fonction de la production à effectuer
- Effectuer des coupes de gros avec os
- Mettre en œuvre les techniques fondamentales de transformation des viandes
- Mettre en œuvre les techniques de finition

Réaliser des préparations bouchères

- Élaborer des préparations de viandes crues dans le respect des fiches techniques et des règles d'hygiène en vigueur
- Gérer les produits en cours d'élaboration et finis
- Valoriser les viandes et produits préparés

Mettre en œuvre la sécurité et l'entretien

- Identifier les viandes et produits préparés
- Appliquer les règles de sécurité alimentaire
- Nettoyer et désinfecter l'environnement de travail
- Contrôler l'hygiène et la sécurité de l'environnement de travail et du matériel

La formation

Descriptif et référentiel consultable sur le site de France Compétences : <https://www.francecompetences.fr/recherche/rncp/37535/>

Formation inscrite au RNCP sous le n°37535

Certifiée par le Ministère de l'Éducation Nationale et de la Jeunesse

Date d'enregistrement de la certification : 25 / 04 / 2023

valable jusqu'au 31 / 08 / 2028

Contenu de la formation

Enseignement professionnel :

- Pratique professionnelle
- Technologie professionnelle
- Sciences appliquées
- Connaissance entreprise
- Prévention, Santé et Environnement
- Chef d'œuvre

Enseignement général :

- Français / Histoire Géographie
- Anglais
- Education Physique et Sportive
- Mathématiques

Modalités d'évaluation

Ponctuel, écrit et oral, pratique. Examen final de l'éducation nationale de niveau 3, en fin de 2^{ème} année.

Possibilité de validation par blocs de compétences : oui ☐ non ☒

Méthodes et moyens pédagogiques

Pédagogie active en présentielle avec apports théoriques, exercices de mise en situation et travaux pratiques

Salles adaptées et équipées pour la formation

Plateaux techniques et ateliers professionnels

Le 1^{er} équipement professionnel est fourni au début de la formation

Les EPI doivent être fournis par l'employeur pour les apprentis

Accessibilité

Toutes nos formations sont accessibles aux personnes en situation de handicap. Notre référent handicap est à votre écoute pour l'analyse de vos besoins spécifiques et l'adaptation de votre formation.

Contact : direction.adjointe@cfa-europeen-louis-prioux.fr

Et après ?

Poursuite d'études possibles

Ce CAP débouche sur la vie active mais il est possible de poursuivre des études :

- CAP Charcutier traiteur (Niveau 3)
- CS Employé traiteur (Niveau 3)
- BP Boucher (Niveau 4)

Type d'emplois accessibles

- Ouvrier(ère) professionnel(le) qualifié(e) boucher(ère)
- Boucher(ère) préparateur(trice) qualifié(e)

Secteur d'activité

Le ou la titulaire du CAP boucher peut exercer son activité dans différents types d'entreprises :

- Boucherie traditionnelle, triperie volailles, charcuterie traiteur
- Grandes et moyennes surfaces
- Atelier de transformation (grossistes)

Taux d'insertion dans le métier 6 mois après la fin de la formation consultable sur [Inserjeunes](#)

Contactez-nous !

CFA @européen Louis Prioux / A.F.PRO.M

4 rue Antoine Durenne – Parc Bradfer - BP 50 259
55 006 BAR-LE-DUC Cedex

Tél. : 03.29.79.47.13 – contact@cfa-europeen-louis-prioux.fr

