



CAP Boucher

Au 01.09.2023 le numéro RNCP est le 37535

Présentation générale

• **Le CAP, diplôme de niveau 3**, permet à son titulaire d'assurer la réception et le stockage des viandes de différentes espèces (bovins, ovins, porcins, caprins, équins, volaille et gibiers) en contrôlant la traçabilité et la qualité des produits. Il découpe, désosse et sépare les viandes. Il les prépare pour la vente en respectant les techniques de présentation (parage, épiluchage, tranchage, ficelage) dans le respect des règles de qualité, d'hygiène et de sécurité. Il participe au conseil de la clientèle et à l'acte de vente.

Il peut exercer dans plusieurs types d'entreprises : Boucherie traditionnelle, Rayon boucherie en grande surface, Restauration collective.

• **Conditions d'accès à la formation** : avoir un niveau 3ème et avoir un contrat d'apprentissage (hormis pour la voie scolaire où 12 à 15 semaines de stage seront à réaliser).

• **Validation** : Formations initiales scolaires, contrôle continu tout au long de la formation et épreuves terminales

Formations par apprentissage : validation par Unités Capitalisables ou 1 épreuve terminale

• **Rémunération** dans le cadre de la formation par apprentissage : sur la base d'un pourcentage du SMIC en fonction de l'âge et de la qualification.



Poursuite d'études

- Bac Pro Boucher charcutier traiteur
- BP Boucher
- BP Charcutier-traiteur

Insertion professionnelle

- Aide-Boucher
- Boucher
- Ouvrier professionnel de fabrication

Établissements proposant cette formation

- **CFPPA Campus Agronova – Précieux (42)** – Précieux • 04 77 97 72 07
- **CFPPA - ENILV La Roche sur Foron (74)** – La Roche sur Foron • 04 50 03 47 13



- Scolaire
- Apprentissage
- Formation continue

© Crédits photos : Anthony Foye - Natur'Académie / Guillaume Marcomet - Studio2 Communication / Adabstock - Conception : www.studio2-communication.fr

