

## CAP Boucher

CAP

### PRÉSENTATION

Le titulaire du CAP Boucher assure la réception, le stockage des produits livrés, la transformation des morceaux issus de la découpe des carcasses et des différentes coupes des espèces (bovins, ovins, porcins, caprins, équins, volailles, gibiers) et du traitement des produits tripiers dans le respect des règles de qualités, d'hygiène et de sécurité conformément aux exigences réglementaires de traçabilité. Il peut être amené à mettre en valeur les produits, à renseigner et conseiller la clientèle, à participer à la vente.

### OBJECTIFS ET COMPÉTENCES VISÉS

- Réceptionner les produits livrés
- Préparer et organiser son poste de travail
- Appliquer les règles d'hygiène et de sécurité
- Effectuer les opérations techniques de transformation des viandes et produits tripiers
- Participer à l'organisation de l'espace de vente
- Stocker les produits et suivre les stocks
- Approvisionner le poste de travail
- Nettoyer, désinfecter les matériels et l'outillage des locaux
- Réaliser certaines opérations de la vente
- Apprécier le fonctionnement des appareils et dispositifs de sécurité alimentaire
- Participer au service de la clientèle
- Echanger, dialoguer avec l'équipe de travail

### DÉBOUCHÉS / POURSUITES D'ÉTUDES

Le titulaire d'un CAP Boucher peut poursuivre ses études vers un Brevet professionnel boucher, un Bac professionnel boucher charcutier traiteur, un CAP en 1 an charcutier traiteur, un CQP technicien boucher, un certificat technique des métiers boucher ou préparateur option boucherie. Il peut également s'orienter vers un autre CAP en 1 an.

Le CAP Boucher permet d'intégrer la vie active sous le statut d'employé, notamment en tant que :

- Boucher préparateur qualifié,
- Ouvrier professionnel qualifié boucher,
- Ouvrier professionnel de fabrication,
- Dans le secteur artisanal comme dans la grande distribution.

### MÉTHODE PÉDAGOGIQUE

Alternance d'apports théoriques et d'applications pratiques. Les méthodes pédagogiques sont interactives et prioritairement inductives. Les séances de formation sont construites à partir des référentiels de formation et de l'expérience des apprenants en entreprise. L'approche pluridisciplinaire est privilégiée autant que possible.

CONTACTER LE CECOF

04.74.38.40.22

integration@cecof.asso.fr

CECOF

52, av. de la Libération  
01500 Ambérieu en Bugey  
Tél. : 04 74 38 40 22  
cfa@cecof.asso.fr

[www.cecof.asso.fr](http://www.cecof.asso.fr)

# MÉTIERS DE L'ALIMENTATION

## PUBLIC CONCERNE ET PRE-REQUIS

Pour les contrats d'apprentissage :  
Accessible aux jeunes âgés de 15 ans après la 3ème et aux jeunes âgés de 16 à 30 ans sans condition.

Pour les autres modalités de formation : Accessible aux jeunes âgés de 18 ans et plus sans condition.  
Compétences-socles exigées.

## TARIFS

La formation est gratuite pour le bénéficiaire en apprentissage ou en contrat de professionnalisation.  
Le coût de la formation est intégralement pris en charge par la branche professionnelle de l'entreprise, via l'OPCO.

Code RNCP : 37535  
Nom certificateur : Ministère de l'Éducation Nationale et de la Jeunesse  
Date d'enreg certification : 28/02/2023



## MODALITÉS D'ÉVALUATION

Les acquis sont évalués tout au long de la formation (un bulletin par semestre) en préparation de l'examen final qui se déroule selon des épreuves pratiques, écrites et orales portant sur les enseignements généraux et professionnels reçus au cours de leur formation.

## MODALITÉS ET DÉLAI D'ACCÈS À LA FORMATION

- Apprentissage
- Éligible au CPF
- Financement France Travail
- Transition Pro
- CFP

Qualification à l'entrée	Durée de la formation	Alternance
Aucune	2 ans : 800 heures	1 semaine sur 3
CAP ou autre diplôme	1 an : 400 heures	Parcours adapté

Période d'inscription à compter de mi-décembre  
Début de la formation à partir de fin août.  
Démarrage en entreprise : au plus tôt 3 mois avant le début de la formation

## PROGRAMME DE FORMATION

CAP Boucher
Français, Histoire-Géographie, Enseignement Moral et Civique
Mathématiques, Physique, Chimie
Éducation Physique et Sportive
Anglais
Informatique
Prévention Santé Environnement
Culture professionnelle
Sciences Appliquées
Réalisation d'un Chef d'Oeuvre
Vente commercialisation
Travaux Pratiques
Préparation bouchère

Contenu adapté en fonction des blocs de compétences et des diplômes précédents déjà acquis.



**CECOF - Centre de Formation**

52, av. de la Libération - 01500 Ambérieu en Bugey  
Tél. : 04 74 38 40 22 - email : cfa@cecof.asso.fr

[www.cecof.asso.fr](http://www.cecof.asso.fr)

MAJ14/04/2026