CAP boucher

Certifiante | Contrat appr.

Réf. : 23113644F — Mise à jour : 8 octobre 2024

Organisme responsable : **CMA Formation Rennes-Bruz**

Présentation de la formation

Objectifs

Le boucher réceptionne et stocke les viandes (bovins, ovins, porcins, caprins, équins, volailles et gibiers). Il contrôle la traçabilité et la qualité de la viande ainsi que le respect des règles d'hygiène et de sécurité. Il découpe, désosse et sépare les viandes. Il 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. Il peut participer au conseil et à la vente des produits

Le titulaire du CAP boucher est capable de

- Assurer la réception des produits livrés
- De connaître la transformation des morceaux de viande dans le respect des règles d'hygiène et de sécurité : coupe, découpe en morceaux
- Désossage, séparation, dégraissage, ficelage, présentation et décoration
- Il respecte les procédures d'hygiène et de sécurité en vigueur ; sa pratique professionnelle est respectueuse de l'environnement
- Renseigner et conseiller la clientèle, à participer à l'acte de vente

Programme

Enseignements généraux : 400 h

- Français / Histoire-géographie
- Mathématiques / Sciences physiques
- EPS
- Prévention Santé Environnement
- Anglais

Enseignements techniques et professionnels : 440 h

- Pratique professionnelle
- Technologie
- Environnement Économique Juridique et Social
- Sciences appliquées
- Arts appliqués à la profession

Intervenants : Professeurs du CFA

Modalités d'organisation par année de formation

- 12 semaines de cours théoriques et pratiques au CFA
- 35 heures par semaine de cours
- 40 semaines de formation en entreprise
- 5 semaines de congés payés par an

Certifications préparées et métiers visés

Niveau d'entrée
Aucun prérequis

Niveau de sortie
Niveau CAP, BEP

Liste des certifications

CAP boucher
Code RNCP : 37535

Métiers associés

D1101 — Boucherie

Dates et lieux de formation

N° session	Modalité	Lieu	Du	Au
1824078S	Présentiel	Bruz	01/09/2025	30/06/2027

Source : GREF Bretagne #23113644F