CAP Boucher (en 1 an)

Certifiante | Contrat appr.

Réf. : 25180592F — Mise à jour : 21 octobre 2025

Organisme responsable : **CMA Formation Vannes**

Présentation de la formation

Objectifs

La formation **CAP Boucher en 1 an** permet d'acquérir les compétences suivantes :
• Assurer la réception et le stockage des produits livrés,
• 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,
• Respecter les procédures d'hygiène et de sécurité en vigueur, sa pratique professionnelle est respectueuse de l'environnement,
• Renseigner et conseiller la clientèle, participer à l'acte de vente

Programme

Blocs de compétences :
RNCP37535BC01 - Approvisionnement, organisation et transformation des viandes
RNCP37535BC02 - Préparation à la commercialisation
RNCP37535BC03 - Français et histoire-géographie-enseignement moral et civique
RNCP37535BC04 - Mathématiques et physique-chimie
RNCP37535BC05 - Éducation physique et sportive
RNCP37535BC06 - Prévention-santé-environnement
RNCP37535BC07 - Langue vivante étrangère
RNCP37535BC08 - Arts appliqués et cultures artistiques (Bloc facultatif)

Certifications préparées et métiers visés

Niveau d'entrée	Niveau de sortie
Sans niveau spécifique	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
2091364S	Présentiel	Vannes	01/09/2026	03/07/2027

Source : GREF Bretagne #25180592F