# CAP boucher

Certifiante | Contrat appr.

Réf. : 25180782F — Mise à jour : 10 octobre 2025

Organisme responsable : **CCI Finistère - IFAC (CFA) Campus des métiers**

## Présentation de la formation

### Objectifs

A l'issue de la formation le titulaire du CAP boucher sera capable d'assurer 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 et gibiers) et le traitement des produits tripiers dans le respect des règles d'hygiène et de sécurité conformément aux exigences réglementaires de traçabilité. Il peut être amené à mettre en valeur les produits, renseigner et conseiller la clientèle et participer à l'acte de vente.

### Programme

**COMPETENCES**

**Bloc 1 - Approvisionnement, organisation et transformation des viandes**

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

**Bloc 2 - Préparation à la commercialisation**

- 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
- 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

**Bloc 3 - Français et histoire-géographie-enseignement moral et civique**

**Bloc 4 - Mathématiques et physique-chimie**

**Bloc 5 - Éducation physique et sportive**

**Bloc 6 - Prévention-santé-environnement**

**Bloc 7 - Langue vivante étrangère**

**Bloc 8 - Arts appliqués et cultures artistiques (Bloc facultatif)**

**Bloc 9 - Mobilité (Bloc facultatif)**

## Certifications préparées et métiers visés

Niveau d'entrée

**Sans niveau spécifique**

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 |
|---|---|---|---|---|
| 2091573S | Présentiel | Guipavas | 01/09/2026 | 30/06/2028 |

Source : GREF Bretagne #25180782F