CAP boucher (en 1 an)

Certifiante | Contrat appr. | Contrat pro.

Réf. : 26212560F — Mise à jour : 27 octobre 2026

Organisme responsable : **CMA Bretagne**

Présentation de la formation

Objectifs

Spécialiste de la viande, le boucher respecte un savoir-faire pour la préparer, la présenter et la vendre. Il gère aussi ses approvisionnements. Ce professionnel doit posséder, en plus de ses compétences techniques, le goût du contact et le sens de l'accueil. Il conseille le client sur les morceaux et la manière de les cuisiner. La réalisation de plats élaborés, de spécialités bouchères fait également partie de son travail.

La formation CAP Boucher 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)

Parcours aménagé selon profil

Certifications préparées et métiers visés

Niveau d'entrée	Niveau de sortie
Niveau CAP, BEP	**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
2330400S	Présentiel	Bruz	01/09/2027	30/06/2028

Source : GREF Bretagne #26212560F