CAP boucher

Certifiante | Contrat appr.

Réf. : 26212722F — Mise à jour : 22 octobre 2026

Organisme responsable : **CMA Bretagne**

Présentation de la formation

Objectifs

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)*

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
2330588S	Présentiel	Vannes	01/09/2027	02/07/2029

Source : GREF Bretagne #26212722F