



# CAP - Boucher

Maîtrisez les fondamentaux de la boucherie pour préparer, transformer et valoriser les produits carnés

- **Apprentissage**
- **CAP - Boucher**
- **Diplômant**
- **Certifiant**
- **Durée** : 6 mois à 3 ans
- **Modalité** : Présentiel - Distanciel / Visio
- **Tarif** : Pris en charge

## Objectifs

- ASSURER la réception et le stockage des produits carnés
- RÉALISER les opérations de découpe, désossage, parage et transformation des viandes et ÉLABORER des préparations bouchères crues
- APPLIQUER les règles d'hygiène, de sécurité alimentaire et d'entretien du poste de travail
- PARTICIPER à la commercialisation des produits

## Tout savoir sur l'accompagnement

### Contenu

- BC01 - Approvisionnement, organisation et transformation des viandes
- BC02 - Préparation à la commercialisation
- BC03 - Français et histoire-géographie- enseignement moral et civique
- BC04 - Mathématiques et physique-chimie
- BC05 - EPS (Éducation physique et sportive)
- BC06 - PSE (Prévention santé environnement)
- BC07 - Langue vivante étrangère
- BC08 - Arts appliqués et cultures artistiques (bloc facultatif)
- BC09 - Mobilité (bloc facultatif)

Cette formation est modulable. Vous pouvez la suivre dans son intégralité ou valider un ou plusieurs blocs de compétences à votre rythme.

## Certification et diplôme

### Diplôme :

CAP - BOUCHER

### Niveau :

Niveau 3 (ex. : CAP)

### Référence :

RNCP37535

### Certificateur :

Ministère de l'Éducation Nationale et de la Jeunesse Date d'enregistrement : 26/03/2023

### Débouchés :

Le titulaire du CAP boucher permet d'accéder à un emploi de Boucher préparateur qualifié en boucherie artisanale – Ouvrier professionnel qualifié en rayon boucherie de grand ou moyenne surface

Retrouvez le taux d'insertion sur le site [France Compétences](#) et sur [notre site web](#).

### Poursuite d'études :

Ce CAP débouche sur la vie active mais il est possible, sous certaines conditions, de poursuivre des études en 1 an en CS (certificat de spécialisation) ou en 2 ans en bac professionnel ou en BP (brevet professionnel)

Exemples de formations :

- CS employé traiteur
- CS vente-conseil en boucherie
- Bac pro boucher charcutier traiteur
- BP boucher
- BP charcutier-traiteur

## Organisation et modalités

### Pour qui :

- Jeune de 15 à 30 ans
- Sans limite d'âge pour personnes en situation de handicap (statut RQTH) ou avec un projet de création d'entreprise

### Accès :

- Signature d'un contrat d'apprentissage
- Accompagnement possible dans la recherche d'entreprise
- Entrée en formation selon calendrier centre de formation
- Aucun prérequis

### Déroulement :

- Alternance entre centre de formation et entreprise
- Formation pratique sur plateaux techniques

- Suivi pédagogique individualisé
- Organisation sur une durée adaptée à votre âge et votre parcours
- Volume de formation compris entre 100 et 420 heures par an
- Possibilité d'adapter la durée selon votre profil

#### **Accessibilité :**

- Un **réfèrent handicap** vous accompagne dans l'analyse de vos besoins
- Des aménagements pédagogiques et organisationnels peuvent être mis en place
- Votre parcours est adapté pour sécuriser votre réussite en formation
- Une assistance technique et fonctionnelle est disponible par mail pour répondre à vos questions

#### **Modalités d'évaluation :**

- Épreuves écrites et/ou orales
- Mises en situation professionnelle
- Contrôle en cours de formation (CCF) et/ou examen final
- Possibilité de valider un ou plusieurs blocs de compétences

## **Tarifs et financement**

- Formation prise en charge dans le cadre du contrat d'apprentissage.
- Financement via OPCO - Tarif horaire : 16 € / heure
- Rémunération selon âge et année de contrat

## **Contact & réservations**

Vous souhaitez + d'informations ? Vous souhaitez vous inscrire en ligne ? Découvrez les prochaines sessions pour cette formation directement sur notre site web : <https://www.cma-occitanie.fr/catalogue/cap-boucher>

---

Les informations de cette fiche proviennent du site [www.cma-occitanie.fr](http://www.cma-occitanie.fr) et sont données à titre indicatif ; elles peuvent être actualisées sans préavis. La date de dernière mise à jour de cette fiche est le : 24/09/2026. Date d'impression de ce document : 08/10/2026.

**Siret : 130 027 931 00455. Consulter nos conditions générales de vente sur notre site internet.**

**Téléphone : 3006**