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

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 **référent 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://formation.cma-occitanie.fr/pavie/catalogue/cap-boucher-for-01033**

Les informations de cette fiche proviennent du site **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 : 12/11/2026. Date d'impression de ce document : 24/11/2026.

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

Téléphone : 3006