

# POLE METIERS DE BOUCHE

## CAP BOUCHER

en 1 an

*Parole d'apprenti : "Au service de son terroir "*

www.cfmada.fr  
edgaro@cfmada.fr  
5 rue de la Sablière  
26250 LIVRON SUR DROME  
04 75 61 69 55



Mis à jour le 11/12/25

### PUBLIC

#### Éligible au contrat d'apprentissage

Être âgé de 15 à 29 ans au début du contrat d'apprentissage.  
Sans limite d'âge : être reconnu travailleur handicapé OU en cas de création ou reprise d'entreprise.

Prérequis : être titulaire au minimum d'un CAP

### DUREE ET MODALITE DE LA FORMATION

Formation de 400 heures sur 1 an.

Alternance : 2 semaines en entreprise / 1 semaine au CFA (35h/semaine).

Classe de 12 à 14 alternants en moyenne.

### MOYENS ET METHODES PEDAGOGIQUES

Ateliers équipés. Salles informatiques.

Centre de ressources : ordinateurs, documentations, annales, sujets d'examens.

Le 1er équipement professionnel est fourni au démarrage de la formation.

Les EPI (Equipements de Protection Individuelle) doivent être fournis par l'employeur pour les apprentis.

### COUT DE LA FORMATION

Formation gratuite et rémunérée prise en charge par l'OPCO de l'entreprise sous contrat d'apprentissage.

### NATURE DU DIPLOME

Examen de l'Education Nationale de niveau 3 en fin d'année

RNCP 37535

Nom du certificateur : Ministère de l'Education Nationale et de la Jeunesse

Date début certification : 01/09/2023

### MODALITE D'EVALUATION

Contrôle en Cours de Formation (CCF)

### OBJECTIFS OPERATIONNELS

Le titulaire du CAP Boucher assure la réception, le stockage des produits, la transformation des morceaux de coupe de gros (gros bovins et différentes espèces) et la réalisation des préparations bouchères crues (bovins, ovins, porcins, volailles).

Il assure par ailleurs leur étiquetage et participe à la mise en vitrine et en rayon.

Il exerce son activité dans le respect de la qualité et de la traçabilité des viandes, des normes d'hygiène et de sécurité (législation, document unique), dans le respect de l'inclusion des personnels notamment porteurs de handicap, ainsi que de la réglementation de lutte contre le gaspillage et de valorisation des déchets.

Il prend en compte au quotidien la responsabilité sociale des entreprises (RSE) appliquée à son activité.

Activités visées :

- Approvisionnement, organisation et transformation des viandes
- Préparation à la commercialisation

### MATIERES ENSEIGNEES

#### MATIÈRES PROFESSIONNELLES :

- Pratique boucherie
- Technologie boucherie

#### MATIÈRES SEMI-PROFESSIONNELLES / SAVOIRS ASSOCIES :

- Sciences appliquées
- CEEJS
- Commercialisation Communication et Portfolio
- Chef d'œuvre
- Prévention Santé Environnement (selon diplôme obtenu)

#### MATIÈRES GÉNÉRALES :

- Arts appliqués

## POURSUITES DE FORMATION

- CAP Charcuterie-Traiteur (possible au CFA)
- BP Boucher (possible au CFA)
- CS Employé traiteur (possible au CFA)
- CS Vente conseil en Boucherie
- Bac professionnel boucher-charcutier-traiteur

**Le titulaire du CAP Boucher est amené à exercer son activité en :**

- Boucherie artisanale
- Boucherie charcuterie traiteur
- Grandes et moyennes surfaces, rayon boucherie
- Ateliers de transformation (grossiste)
- Ateliers de découpe
- Industries de la viande

## CANDIDATURE et DELAIS D'ACCES

Vous pouvez candidater à partir du mois de novembre en vous connectant sur notre site :

[www.cfmدا. fr](http://www.cfmدا. fr), onglet : "Candidature à la formation".

**Ce qui vous permet de bénéficier d'offres d'apprentissage de nos entreprises partenaires.**

Le démarrage de la formation se fera sur le 1er trimestre de l'année scolaire. L'inscription se fera sous réserve de places disponibles à la signature d'une convention de stage. Si la formation atteint sa capacité maximale, une liste d'attente sera ouverte.

Le calendrier sera fourni après inscription définitive. Le service développement et l'assistante formation accompagnent les candidats et les entreprises dans la signature d'une convention de stage.

## HANDICAP / ACCESSIBILITE



Toutes nos formations sont accessibles aux personnes en situation de handicap.

Pour plus d'informations merci de consulter notre site, rubrique : « Dispositif d'accompagnement des apprenants porteurs de handicap »

## LES TAUX ET RATIOS

Les taux et les ratios de la formation sont disponibles sur le site du CFMDA dans la rubrique : « Taux et Ratios ».

## INFOS PRATIQUES

Restauration sur place

Lignes de bus directes par KEOLIS

Casiers



**Centre de Formation  
Multipro Drôme-Ardèche**

5 rue de la Sablière  
26250 LIVRON SUR DROME

Siret : 303 860 720 00018 - Code NAF 8532Z  
ADAFP Association gestionnaire du CFA CFMDA

### CONTACT

Du Lundi au Vendredi de 8h30  
à 12h30 et de 13h30 à 16h30.

[www.cfmدا. fr](http://www.cfmدا. fr)

**04 75 61 69 55**  
[secretariat@cfmda.fr](mailto:secretariat@cfmda.fr)

### SUIVEZ-NOUS !



Métiers de Bouche

Coiffure

Hôtellerie Restauration

Automobile