

# CAP BOUCHER (2 ans)

(Code RNCP : 6993 – Code SIFA : 50022135)

Qualiopi  
processus certifié  
RÉPUBLIQUE FRANÇAISE



## OBJECTIFS

Le titulaire de ce diplôme est un spécialiste de la viande. Le boucher intervient de l'approvisionnement à la vente au détail. Il doit être capable de :

- Assurer la réception, le stockage des produits livrés.
- Réaliser la transformation des morceaux issus de la découpe des carcasses et des différentes coupes des espèces.
- Garantir le traitement des produits tripiers dans le respect des règles de qualité, d'hygiène et de sécurité et conformément aux exigences de traçabilité.
- Mettre en valeur les produits.
- Renseigner la clientèle.
- Participer à l'acte de vente.

## Organisation de la formation :

**DURÉE** : 35 heures par semaine sur 2 ans

**DÉLAIS ET MODALITÉS D'ACCÈS** : en fonction des places disponibles entrée tout au long de l'année si signature d'un contrat avec un employeur

**MODALITÉS D'ALTERNANCE** : 1 semaine au CFA et 2 semaines en entreprise

**ÉQUIPE PÉDAGOGIQUE** : constituée de formateurs professionnels spécialisés et de formateurs en matières générales + coordinatrice pédagogique

**MOYENS PÉDAGOGIQUES** :

- laboratoire de boucherie équipé
- centre de ressources : documentations, annales, sujets d'examens
- salles informatiques
- salles de cours équipées de vidéos projecteurs
- laboratoire de sciences
- équipements sportifs

## Contenu de la formation :

**MATIÈRES PROFESSIONNELLES** :

- Pratique boucherie
- Technologie boucherie

**MATIÈRES GÉNÉRALES** :

- Education Physique et Sportive
- Français
- Histoire-Géographie
- Sciences appliquées
- Vente, commercialisation
- Mathématiques
- Sciences physiques
- Prévention Santé Environnement
- CEEJS
- Chef d'œuvre

## Evaluation :

Evaluations régulières (bulletins semestriels avec avis des conseils de classe)

## Certification :

Diplôme de l'Education Nationale en Contrôle en Cours de Formation (CCF)

## Public et prérequis :

**PUBLIC** : être âgé de 15 ans à 29 ans révolus pour être éligible au contrat d'apprentissage.

**PRÉREQUIS** : au minimum niveau 3ème

## Poursuite de formation :

- MC Employé traiteur (possible au CFA)
- CAP Charcutier-Traiteur (possible au CFA)
- BP Boucher
- BP Charcutier-traiteur
- Bac professionnel boucher-charcutier-traiteur

## Débouchés :

- Boucher préparateur qualifié
- Ouvrier professionnel qualifié bouche
- Ouvrier professionnel de fabrication



## Tarifs :

Le coût de la formation en alternance est pris en charge par l'OPCO de votre entreprise, selon les propres critères de l'organisme et de la législation en vigueur (tarifs déterminés par décret).

## Accompagnement pédagogique spécifique pour :

- Les personnes porteuses de handicap (Réfèrent handicap dédié)
- Les personnes en grandes difficultés scolaires et allophones (personnalisation des parcours)

## Contact :

Pour toute information complémentaire, contactez le secrétariat au **04 75 61 69 55** ou [secretariat@cfmda.fr](mailto:secretariat@cfmda.fr)  
**5 Rue de la Sablière 26250 Livron-Sur-Drôme**

[www.cfmda.fr](http://www.cfmda.fr)

Retrouvez-nous sur :    

Formation ouverte à tous demandeurs d'emploi/salariés (sous réserve de financement). Contactez : [formation-continue@cfmda.fr](mailto:formation-continue@cfmda.fr)