Certificat d'aptitude professionnelle Boucher

CAP BOUCHER

DIPLÔMANTE APPRENTISSAGE

PROFESSIONNALISATION

Objectif de formation

A l'issue de la formation le titulaire du CAP boucher sera capable d'assurer la réception, le stockage des produits livrés, la transformation des morceaux issus de la découpe des carcasses et des différentes coupes des espèces (bovins, ovins, porcins, caprins, équins, volailles et gibiers) et le traitement des produits tripiers dans le respect des règles d'hygiène et de sécurité conformément aux exigences réglementaires de traçabilité. Il peut être amené à mettre en valeur les produits, renseigner et conseiller la clientèle et participer à l'acte de vente.

Programme

COMPETENCES

Bloc 1 - Approvisionnement, organisation et transformation des viandes

Organiser la réception des produits

Contrôler et réceptionner les produits livrés

Entreposer les produits et suivre les stocks

Préparer et ordonner son poste de travail en fonction de la production à effectuer

Effectuer des coupes de gros avec os

Mettre en œuvre les techniques fondamentales de transformation des viandes

Mettre en œuvre les techniques de finition

Bloc 2 - Préparation à la commercialisation

Élaborer des préparations de viandes crues dans le respect des fiches techniques et des règles d'hygiène en

Gérer les produits en cours d'élaboration et finis

Valoriser les viandes et produits préparés

Identifier les viandes et produits préparés

Appliquer les règles de sécurité alimentaire

Nettoyer et désinfecter l'environnement de travail

Contrôler l'hygiène et la sécurité de l'environnement de travail et du matériel

- Bloc 3 Français et histoire-géographie-enseignement moral et civique
- Bloc 4 Mathématiques et physique-chimie
- Bloc 5 Éducation physique et sportive
- Bloc 6 Prévention-santé-environnement
- Bloc 7 Langue vivante étrangère
- Bloc 8 Arts appliqués et cultures artistiques (Bloc facultatif)
- Bloc 9 Mobilité (Bloc facultatif)

compétences

Infos pratiques



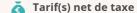
Formation alternance



Tout public souhaitant se former au métier de boucher.



2 Années dont 800 Heures en centre 2840 Heures en entreprise



Alternance: formation rémunérée et coût de la formation pris en charge par l'OPCO de l'entreprise

Adresse

Brest - IFAC SUP'IFAC Campus des Métiers 465 rue de Kerlaurent, BP 30037, Guipavas

29801 Brest cedex 9

http://www.ifac-brest.fr/



Les points forts de la formation

- Après votre formation, stage possible de 3 à 6 mois en Europe, dans le cadre du programme Erasmus +.
- Suivi et soutien individualisé.
- Formation SST (sauveteurs secouristes du travail)

Les conditions d'admission

Prérequis

En apprentissage, avoir 15 ans révolus à la signature du contrat et avoir effectué la classe de 3e ; ou être âgé de 16 ans et plus. Pour toutes autres situations/contrats, nous contacter.

Niveau d'entrée : Sans niveau spécifique
Niveau de sortie : CAP, BEP - Niveau 3

Modalités d'entrée

Participation à la réunion collective « mercredis de l'apprentissage » /étude du dossier de candidature/positionnement/signature d'un contrat d'alternance.

Délais d'accès à la formation de juillet à décembre (en dehors de cette période nous contacter).

Pour une adaptation de la durée de la formation, nous consulter.

Le parcours de formation

Objectifs pédagogiques

Réceptionner et stocker les viandes / Contrôler la traçabilité et la qualité de la viande / Préparer pour la vente (parage, épluchage, tranchage, ficelage) en respectant les techniques de présentation / Participer au conseil et à la vente des produits

▶ PRÉSENTIEL

Modalités d'évaluations

Pour un contrat d'apprentissage : Examen par contrôle en cours de formation (CCF). Pour un contrat de professionnalisation : examen ponctuel. Validation partielle par blocs de compétences possible. Certificateur : Ministère de l'éducation nationale et de la jeunesse.

Modalités pédagogiques

Méthode active : Expérimentation, TIC, TBI, atelier, pratique en laboratoire, simulation, jeu de rôle, jeu d'entreprise, semaines de pratique professionnelle en entreprise, cours théoriques.

Perspectives métiers

Boucher ...

Pour en savoir plus sur le métier de boucher, sur les évolutions, les localisations et potentiels d'embauche, consultez le site CLEOR

https://cleor.bretagne.bzh/

Poursuite d'études

En 1 an : CAP Charcutier-traiteur, CS Employé traiteur, CS Vente en boucherie / En 2 ans : Bac pro Boucher charcutier traiteur, BP Boucher.

En savoir plus Certification professionnelle - diplôme

Intitulé : CAP - Boucher - MINISTERE DE L'EDUCATION NATIONALE ET DE LA

JEUNESSE

Code RNCP: 37535 - JO du 25/04/2023

Date et mise à jour des informations : 27/11/2025

Extrait de la description de la formation. Consultez l'intégralité des informations relatives à cette formation sur notre site internet www.cci-formation-bretagne.fr

Contacts

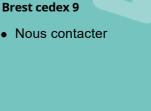


SERVICE DÉVELOPPEMENT ET PROMOTION

ifac@ifac-brest.fr

IFAC, Sup' IFAC Campus des Métiers Brest - N° SIRET 130 022 932 00086 - N° d'activité 53290897729 465 rue de Kerlaurent,BP 30037,Guipavas - 29801 Brest cedex 9 Tél.: 02 29 00 60 60 - ifac@ifac-brest.fr - http://www.ifac-brest.fr/





Les sessions