

# CAP Boucher – F/H

Mis à jour le 1 juillet 2024

## Conditions d'entrée et prérequis

Être âgé de 15 à 29 ans révolus (des dérogations sont possibles, vous pouvez nous contacter)

## Niveau de sortie

Niveau 3 - CAP

## Public visé

Futurs apprentis de 15 à 29 ans révolus

## Rythme

Alternance

## Durée en centre

24 mois

## Validation

- **CAP Boucher**  
Diplôme de niveau 3 délivré par l'Éducation nationale  
[RNCP37535](#)

## Modalités d'évaluation

Epreuves ponctuelles et contrôles en cours de formation (CCF)

## Possibilité de validation par blocs de compétences

Non

## Entrée et sortie permanente

Oui

## Codes réglementaires

- Code RNCP : RNCP37535
- Code diplôme : 50022143
- Formacode : 21599
- Code NSF : 221
- Code ROME : H2101,

Vous avez entre 15 et 29 ans révolus ? Vous souhaitez préparer un diplôme tout en travaillant ?

## Objectifs professionnels

Le titulaire d'un **CAP Boucher** réceptionne et stocke les viandes.

Ses **principales missions** sont :

- Contrôler la traçabilité et la qualité de la viande ainsi le respect des règles d'hygiène et de sécurité
- Découper, désosser et séparer les viandes
- Préparer les viandes (parage, épiluchage, tranchage et ficelage) pour la vente
- Assurer les techniques de présentation, de décoration et d'étiquetage
- Conseiller et vendre les produits

Le titulaire du CAP Boucher évolue dans une boucherie artisanale, au rayon d'une grande surface, en atelier de transformation, entreprise industrielle ou collectivité.

## Contenu

- **Enseignements professionnels**  
Pratique professionnelle  
Technologie professionnelle  
Connaissance de l'entreprise et de l'environnement économique et juridique
- **Enseignements généraux**  
Français  
Histoire-géographie  
Mathématiques et Sciences physiques  
Éducation Physique et Sportive  
Prévention Santé Environnement

## Modalités pédagogiques

- Formation en Alternance
- Formation théorique et pratique (plateau technique ou équipement spécifique)
- La formation pratique en entreprise est assurée par le maître d'apprentissage

## Profil des intervenants

Enseignants formateurs du CFA académique

## Les plus

Taux de réussite : **91 %**

## Possibilité d'aménagement du parcours

Oui

# CAP Boucher – F/H

D1101

## Délais et modalités d'accès

Pré-inscription en ligne : <https://cfa-ac-alsace.ymag.cloud/index.php/preinscription>

## Financements possibles

Formation 100% prise en charge par l'OPCO (aucun frais à la charge de l'apprenti)

## Poursuite de parcours

Entrée dans la vie active :

- Aide-boucher
- Boucher
- Boucher désosseur
- Boucher-tripier
- Boucher-volailler
- Boucher chevalin

Poursuite d'études :

- Possibilité de préparer un BAC PRO ou autres titres et certifications de niveau 4

## Référent handicap

Toutes nos formations sont accessibles à la candidature de personnes en situation de handicap. Nos référents handicap sont à votre écoute pour l'analyse de vos besoins spécifiques et l'adaptation de votre formation. Contact : [missionhandicap@cfa-academie.fr](mailto:missionhandicap@cfa-academie.fr)

## Réseau

- CFA ACADEMIQUE
- 2 rue Adolphe Seyboth  
67000 STRASBOURG
- [cfa@ac-strasbourg.fr](mailto:cfa@ac-strasbourg.fr)
- 03 88 14 10 10
- [www.cfa-academie.fr](http://www.cfa-academie.fr)
- SIRET : 18671553800044