CAP Boucher – F/H

Mis à jour le 10 juin 2024

Conditions d'entrée et prérequis

Niveau fin de 3ème
Maîtrise du français et des calculs

Niveau d'entrée

Sans diplôme

Niveau de sortie

Niveau 3 - CAP

Public visé

Demandeurs d'emploi, salariés, entreprises

Rythme

Temps plein

Durée en centre

10 mois

Validation

- **CAP Boucher**
  Diplôme délivré par le Ministère de l'Education nationaleetdelaJeunesse de niveau 3
  RNCP37535

Certification

Oui

Modalités d'évaluation

Contrôles en Cours de Formation (CCF)

Possibilité de validation par blocs de compétences

Oui

Nombre de participants

Nous contacter

Vous souhaitez développer vos compétences ? Changer de métier ?

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, épluchage, 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

- **Enseignement professionnel**
  Technologie et pratique professionnelle
  Sciences appliquées
  Vente
  Prévention santé environnement /SST
  Gestion appliquée
  Vente
- **Enseignement général**
  Français
  Langue vivante
  Histoire-Géographie
  Mathématiques – Sciences

Modalités pédagogiques

- Formation en groupe
- Pratique en atelier
- Mise en situation sur plateaux techniques professionnels
- Enseignement général en salle

Profil des intervenants

Enseignants de l'Éducation nationale et formateurs spécialisés

Les plus

Taux de satisfaction global 2022-2023 : 93,7%

CAP Boucher – F/H

Entrée et sortie permanente

Oui

Codes réglementaires

- Code RNCP : RNCP37535
- Formacode : 21599
- Code NSF : 221
- Code ROME : H2101, D1101

Possibilité d'aménagement du parcours

Oui

Délais et modalités d'accès

- Réunion d'informations collectives, entretien téléphonique et individuel.
- Les délais d'accès à nos formations varient de 14 jours à 4 mois en fonction du mode de financement et du nombre de places disponibles. Veuillez vous rapprocher de nos Conseillers en Formation Professionnelle pour connaître le délai qui vous concerne.

Financements possibles

CPF, contrat de professionnalisation, plan de développement des compétences, auto-financement…

13 euros / heure

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 autre 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.

Réseau

- GRETA NORD ALSACE (GNA)
- 123, route de Strasbourg
  67504 HAGUENAU
- gna@greta-nord-alsace.com
- 03 88 06 16 66
- www.greta-alsace.fr