

CERTIFICAT D'APTITUDE PROFESSIONNELLE

• Boucher

CAP - Niveau 3 - Professionnel qualifié

RNCP37535

Arrêté du 28 février 2023

Certificateur : Ministère de l'Éducation Nationale et de la Jeunesse

<https://www.francecompetences.fr/recherche/rncp/35316/>

Version Octobre 2025

Aptitudes & objectifs :

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, conformément à la législation en vigueur, et de sécurité, conformément au document unique,
- de l'inclusion et de l'accueil des autres personnels, notamment porteurs de handicap,
- de la réglementation en matière de lutte contre le gaspillage et de la valorisation des déchets.

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

Formation :

BC01 : 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

BC02 : Préparation à la commercialisation

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

BC03 : Français - Histoire-Géographie - Enseignement moral et civique

BC04 : Mathématiques - Physique-Chimie

BC05 : Éducation physique et sportive

BC06 : Prévention - santé - environnement

BC07 : Langue vivante étrangère

BC08 : Arts appliqués et cultures artistiques (Bloc Facultatif)

BC09 : Mobilité (Bloc facultatif)



Perspectives métiers :

Boucher dans une boucherie artisanale en petite ou grande surface

Atelier de transformation

Entreprise industrielle ou collectivité

Le parcours de formation :

Type de parcours : en présentiel

Modalités d'évaluation : examen en CCF / Ponctuel

Pas de possibilité de valider un ou plusieurs blocs de compétences

Modalités d'évaluation pédagogique : Évaluations écrites, orales, pratiques. Bulletins - Conseils de classe individuels semestriels - Cahier de liaison - Visites en entreprise

Accessibilité ou possibilités d'adaptation aux apprenants en situation de handicap

Poursuites d'études : MC Employé Traiteur - BP Boucher - Bac Pro Boucher Charcutier Traiteur - BP Charcutier traiteur

Prérequis : Être âgé de 16 ans ou 15 ans avant le 31 décembre si le candidat est issu de 3ème

Modalités d'accès : Admission sur dossier, test de positionnement, entretien individuel et recrutement par l'entreprise

Adultes - salariés demandeur d'emploi - personnes en situation de handicap

Délai d'accès : Jusqu'à la veille d'entrée en formation

Durée :
420h par an (1 à 3 ans)
2 semaines en entreprise / 1 semaine au CFA

Tarifs :
À partir de 16€ par heure de formation -> prise en charge possible OPCO, fonds de formation, CPF
Contactez-nous pour une étude personnalisée

Accès aux personnes en situation de handicap :
Véronique Prado - Référente Handicap
v.prado@cma65.fr
05 62 44 11 88

Contact Chambre de Métiers et de l'Artisanat :
Carole Jan
c.jan@cma65.fr
05 62 56 60 60

Contact CMA Formation :
Maïko Feig - apprentissage
m.feig@cma65.fr
05 62 44 11 88

Marie Bertrand - formation professionnelle
m.bertrand@cma65.fr
05 62 44 11 88

Les + de la formation :

- Sortie pédagogique (salon de l'agriculture de Paris, Rungis)
- TP réalisé au sein des locaux d'un partenaire
- 1er équipement de qualité offert par l'Opérateur de Compétences
- Possibilité d'accéder aux programmes Erasmus+
- WorldSkills, MAF
- Hébergement possible au FJT de Tarbes
- Établissement desservi par les lignes de bus
- À proximité de la sortie autoroute
- Stationnement gratuit
- Filière :

CS Vente conseil en boucherie



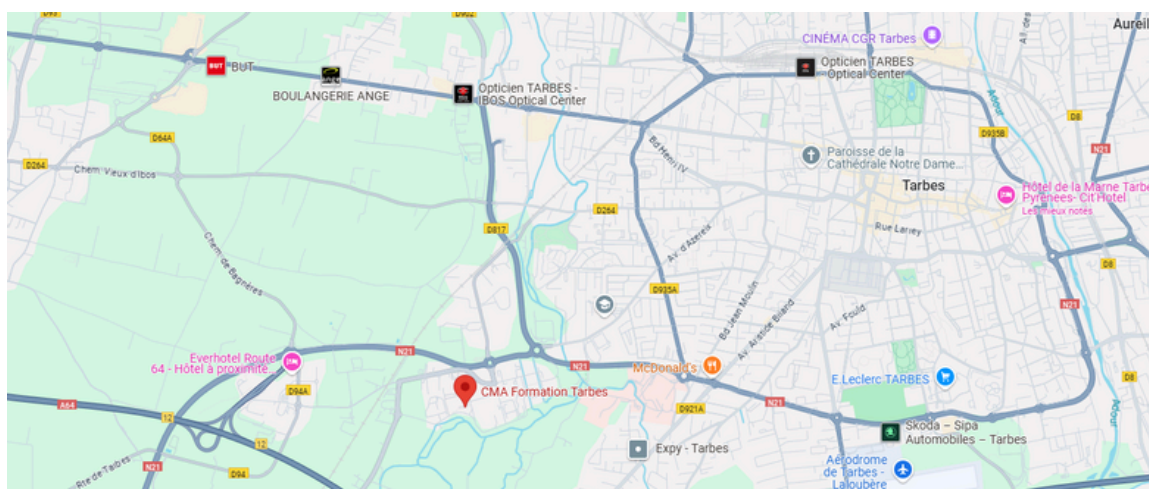
CAP Boucher



Plan d'accès : Sortie 12 Tarbes Ouest

Lignes de bus : www.tlp-mobilites.com/plans-des-lignes-de-bus/

- Ligne T3 - arrêt Bastillac ou CFA (Centre ville de Tarbes)
- Ligne TL (Lourdes)



Version Octobre 2025