



CENTRE D' APPRENTISSAGE  
BELFORT

# CAP Boucher

Le titulaire du **CAP Boucher** préparer en 2 ans assure 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, gibiers) et du traitement des produits tripiers dans le respect des règles de qualité, d'hygiène et de sécurité conformément aux exigences réglementaires de traçabilité. Il peut être amené à mettre en valeur les produits, à renseigner et conseiller la clientèle, à participer à l'acte de vente.



## Programme

En complément de la formation en milieu professionnel, l'activité au CFA comporte :

- des enseignements généraux : français, mathématiques-sciences, histoire-géographie éducation civique, arts appliqués et cultures artistiques, langue vivante, éducation physique et sportive, prévention-santé-environnement. Ces enseignements sont en relation avec les activités professionnelles et couvrent presque la moitié de l'emploi du temps hebdomadaire.
- des enseignements technologiques et professionnels : ils représentent un peu plus de la moitié de l'emploi du temps. Ils se déroulent sous forme de cours, de travaux pratiques et de travaux en atelier.



À l'issue de la formation, le titulaire du diplôme devra maîtriser les techniques de réception, de stockage, d'approvisionnement et de transformation (coupe, désossage, parage) des produits. Il devra être capable d'assurer les différents contrôles qualité de la réception à la vente dans un environnement adapté d'un point de vue de l'hygiène et de la sécurité. Il saura aussi commercialiser les produits (accueil du client, conseils) en s'appuyant sur les connaissances solides qu'il aura développé sur la filière viande ou encore sur les données nutritionnelles des produits carnés. En complément, il devra être sensibilisé à l'environnement économique et juridique dans lequel il sera amené à évoluer.



## Débouchés professionnels

Sous la responsabilité d'un chef d'entreprise ou de rayon, dans le secteur artisanal, dans la grande distribution, chez un grossiste ou encore dans les collectivités, le titulaire du **CAP Boucher** occupera un emploi de boucher préparateur qualifié, d'ouvrier professionnel qualifié boucher ou encore d'ouvrier professionnel de fabrication.

## Poursuites d'études

CAP Charcutier, BP Boucher

Ensemble,  
relevons  
le défi de  
l'apprentissage

## Référent pédagogique

M. Laurent Michaud  
Tél. : 03 70 04 80 80  
Mail : [lmichaud@mairie-belfort.fr](mailto:lmichaud@mairie-belfort.fr)