

Le CAP Boucher

Le titulaire du CAP Boucher 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.

Niveau du diplôme

Diplôme national Éducation nationale de niveau 3

Numéro de la Fiche du Répertoire National des Certifications Professionnelles

RNCP37535

<https://www.francecompetences.fr/recherche/rncp/37535/>

Prérequis

Avoir 16 ans ou plus ou bien, avoir moins de 16 ans et fournir un certificat de fin de scolarité au collège.

Objectif général

Obtenir le Certificat d'Aptitude Professionnel Boucher

Objectifs de la formation

A l'issue de la formation, le titulaire de la formation devra :

- Maîtriser les techniques de réception, de stockage, d'approvisionnement et de transformation (coupe, désossage, parage) des produits
- 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
- Savoir commercialiser les produits (accueil du client, conseils) en s'appuyant sur les connaissances solides qu'il aura développées sur la filière viande ou encore sur les données nutritionnelles des produits carnés
- Être sensibilisé à l'environnement économique et juridique dans lequel il sera amené à évoluer.

<https://eduscol.education.fr/referentiels-professionnels/b203.html>

Durée de la formation

800 h d'enseignement en 2 ans

Matières enseignées

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

- Des enseignements généraux : français, mathématiques-sciences, histoire-géographie éducation morale et civique, 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 ateliers et chef d'œuvre.

Modalités d'évaluation

Examen ponctuel

Les épreuves et les coefficients sont détaillés dans le tableau ci-dessous.

Règlement d'examen

Certificat d'aptitude professionnelle <i>Boucher</i>			Scolaires (établissements publics et privés sous contrat) Apprentis (centres de formation d'apprentis [CFA] et sections d'apprentissage habilités) Formation professionnelle continue (établissements publics)	Scolaires (établissements privés hors contrat) Apprentis (CFA et sections d'apprentissage non habilités) Formation professionnelle continue (établissements privés) enseignement à distance - candidats individuels	
Épreuves	Unité	Coefficient	Mode	Modes	Durée
UNITÉS PROFESSIONNELLES					
EP1 - Approvisionnement, organisation et environnement professionnel	UP1	4	CCF*	Ponctuel écrit	2 h
EP2 - Transformation des produits	UP2	8 (1)	CCF	Ponctuel pratique	5 h 30 (2)
EP3 - Préparation à la vente, commercialisation	UP3	2	CCF	Ponctuel pratique et oral	30 mn
UNITÉS D'ENSEIGNEMENT GÉNÉRAL					
EG1 - Français, histoire-géographie	UG1	3	CCF	Ponctuel écrit et oral	2 h 15 mn
EG2 - Mathématiques et sciences	UG2	2	CCF	Ponctuel écrit	2 h
EG3 - Éducation physique et sportive	UG3	1	CCF	Ponctuel	
EF de langue vivante	UF	(3)	Ponctuel oral	20 mn	Ponctuel oral 20 mn

- (1) Dont coefficient 1 pour la Vie sociale et professionnelle (VSP).
 (2) Dont 1 heure pour l'évaluation de la Vie sociale et professionnelle.
 (3) Seuls les points au-dessus de 10 sont pris en compte pour la délivrance du diplôme. L'épreuve n'est organisée que s'il est possible d'adjoindre au jury un examinateur compétent. Cette épreuve est précédée d'un temps égal de préparation.

* CCF : contrôle en cours de formation.

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.

Code ROME : D1101

Poursuite d'études

Brevet professionnel Boucher (RNCP37310)

CAP Charcutier traiteur (RNCP37532)