

# CAP boucher

## Certificat d'aptitude professionnelle

Niveau V (CAP, BEP)

Niveau européen 3 : Savoirs couvrant des faits, principes, concepts généraux

[Code Certif Info N° 31999]



### Descriptif, Objectif et Programme

#### Descriptif

Boucher, un métier exigeant qui requiert du savoir-faire en matière de préparation et de présentation des viandes ainsi que du talent commercial. Après le CAP, ils débutent en boucherie artisanale ou dans la grande distribution ou dans une entreprise agroalimentaire.

#### Objectif

Le boucher réceptionne et stocke les viandes (bovins, ovins, porcins, caprins, équins, volailles et gibiers). Il contrôle la traçabilité et la qualité de la viande ainsi le respect des règles d'hygiène et de sécurité. Il découpe, désosse et sépare les viandes. Il les prépare (parage, épiluchage, tranchage et ficelage) pour la vente en respectant les techniques de présentation, de décoration et d'étiquetage. Il habille les volailles et confectionne les produits tripiers. Il peut participer au conseil et à la vente des produits.

Le titulaire du CAP débute comme boucher préparateur qualifié, ouvrier professionnel qualifié ou de fabrication. Il peut être employé dans une boucherie artisanale, au rayon d'une grande surface, en atelier de transformation, entreprise industrielle ou collectivité.

#### Programme

##### Enseignement technique et professionnel

- **approvisionnement** et organisation : réception des produits, entreposage, suivi des stocks, prise de commande, vérification des produits, produits et transformation, filière viande, traçabilité des produits ;
- **transformation** des produits : contenu nutritionnel des viandes et abats, préparation des produits (découper, séparer, désosser, parer, épilucher, parer une volaille), transformation (trancher, couper, hacher, préparation de produits tripiers), finition (mise en forme, bardage et ficelage) ;
- **préparation à la vente**, commercialisation : organisation espace de vente, vérification des produits, étiquetage, service et conseil à la clientèle, décoration ;
- **équipements** et locaux professionnels : nettoyage et désinfection des locaux, contrôle des appareils et des dispositifs de sécurité, équipement matériel, tenue professionnelle, organisation du plan de travail, outillage, stockage des déchets, fonctionnement des chambres froides.

Formation en entreprise : 16 semaines.

#### Modules

Unité facultative / Epreuve facultative (Ufac) - Langue Vivante

Unité facultative / Epreuve facultative (Ufac) - Mobilité

Unité générale (UG) - 01. Français et Histoire-géographie

Unité générale (UG) - 02. Mathématiques et Sciences

Unité générale (UG) - 03. Education physique et sportive

Unité professionnelle (UP) - 01. Approvisionnement, organisation, environnement professionnel

Unité professionnelle (UP) - 02. Transformation des produits

### Poursuite et débouchées

#### Poursuite d'études

Ce CAP est conçu pour permettre une insertion directe dans la vie active.

Néanmoins, la poursuite d'études est possible pour compléter sa formation en préparant une mention complémentaire (MC) ou un brevet professionnel (BP).

Pour acquérir un niveau plus élevé, à condition d'avoir un bon niveau scolaire, il est également possible de poursuivre en bac pro.

### Débouchés

#### Les objectifs :

#### Il doit :

- connaître les viandes des bovins, ovins, porcins, caprins, équidés, volailles et gibiers ;
- acquérir les techniques professionnelles utiles à l'achat et à la vente des viandes et produits tripiers ;
- mettre en valeur et vendre les produits.

#### Les débouchés :

Boucher préparateur qualifié ou ouvrier professionnel qualifié ou de fabrication dans les entreprises artisanales, la grande distribution, les grossistes, les entreprises industrielles ou les collectivités.

Le métier connaît actuellement un pénurie de candidats alors que l'âge moyen des employés et artisans du secteur est élevé. Le nombre de postes à pourvoir dans le secteur est estimé à 6 000 en Ile de France.

## Autres informations

### RNCP

Inscrit de droit Fiche n° 6993

<http://www.rncp.cncp.gouv.fr/grand-public/visualisationFiche?format=fr&fiche=6993>

### Certificateur

Ministère de l'éducation nationale

### Valideur

Ministère de l'éducation nationale

### Pour en savoir plus

<http://www2.cndp.fr/archivage/valid/brochadmin/bouton/b203.htm>

### Ce titre remplace

CAP préparateur en produits carnés (<https://reseau.intercariforef.org/formations/certification-21636.html>)

### Session de l'examen

Année de la première session	Année de la dernière session
2007	Information non communiquée

### Domaine(s) de formation

21599 : Boucherie

### Lien(s) vers les métiers (ROME)

D1101 : Boucherie

### Groupes formation emploi (GFE)

K : Production alimentaire

### Domaine de spécialité (NSF)

221 : Cuisine

### Accessibilité

Formation initiale    Formation continue    Apprentissage    Contrat de pro    VAE    Demande individuelle

## Eligibilité au Compte Personnel de Formation (CPF)

Identifiant CPF	Début de validité	Fin de validité
-----------------	-------------------	-----------------

### Textes officiels

[Arrêté du 11/05/2005](#)

**Publication** : 24/05/2005

**Descriptif** : Arrêté du 11 mai 2005 portant création du certificat d'aptitude professionnelle « boucher » DSN CAP Préparateur en produits carnés 2006. annexe A. du 11/05/2005 au BO 23 du 9/06/2005

**Code NOR** : MENE0500954A

**URL** : <http://www.legifrance.gouv.fr/WAspad/UnTexteDeJorf?numjo=MENE0500954A>

**Création** : Oui

[Arrêté du 26/04/2016](#)

**Publication** : 14/05/2016

**Descriptif** : Arrêté du 26 avril 2016 relatif à la prise en compte de la problématique de la production biologique dans les spécialités de certificats d'aptitude professionnelle, brevets d'études professionnelles et mentions complémentaires relevant de la commission professionnelle consultative de l'alimentation

**Code NOR** : MENE1611332A

**URL** : <http://www.legifrance.gouv.fr/WAspad/UnTexteDeJorf?numjo=MENE1611332A>

**Modification** : Oui

[Arrêté du 22/07/2019](#)

**Publication** : 27/08/2019

**Descriptif** : Arrêté du 22 juillet 2019 portant réduction de la durée de période de formation en milieu professionnel de certaines spécialités de certificat d'aptitude professionnelle

**Code NOR** : MENE1921724A

**URL** : <http://www.legifrance.gouv.fr/WAspad/UnTexteDeJorf?numjo=MENE1921724A>

**Modification** : Oui

*Informations mises à jour le 10/09/2019 par Certif Info.*

<https://reseau.intercariforef.org/formations/certification-31999.html>