

CAP BOUCHER

Diplôme de Niveau 3 - Fiche RNCP 37535 - Ministère de l'Éducation Nationale



Acquérir les techniques de base pour exercer le métier de Boucher

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 leur étiquetage et participe à la mise en rayon et en vitrine. Il exerce son activité dans le respect des normes d'hygiène et de sécurité et assure la traçabilité des viandes.

Le futur apprenti peut exercer son activité au sein d'une entreprise artisanale ou d'une grande ou moyenne surface.

Une filière qui recrute !

La filière Boucherie est en situation de plein emploi.

En Limousin, région réputée pour son terroir et ses produits d'excellence, la profession propose de nombreuses offres de contrats, avec des possibilités d'évolution certaines.

Il est indispensable de changer notre regard sur cette filière qui présente des opportunités réelles pour les apprenants, qu'il s'agisse d'insertion sur le marché du travail (73% post CAP), de création ou de reprise d'entreprise.

ENTRÉE EN FORMATION

Niveau requis : sortie de troisième minimum
En apprentissage : avoir entre 15 et 29 ans.
Autres modalités (public adulte et/ou reconversion) : nous consulter.
Préinscription requise sur le site du CFA.
Formation accessible aux personnes en situation de handicap.

CONDITIONS DE FORMATION

Alternance : 1 semaine en formation, 2 semaines en entreprise.
12 semaines de formation / an (400h / an).
Durée : 1 à 3 ans, selon profil.

MODALITÉS D'ORGANISATION

Formation réalisée entièrement en présentiel.
Mises en situation (travaux pratiques) sur nos plateaux techniques (laboratoire boucherie avec agrément sanitaire).
Apports théoriques spécifiques à la filière et enseignement général (maths, français, etc).

COÛT DE LA FORMATION

Apprenti : prise en charge par un Opérateur de Compétences.
Salariés, public adulte, reconversion : sur devis, nous consulter.
Possibilité de prise en charge financière totale ou partielle en fonction de votre statut.



Contenu de la formation

Approvisionnement, organisation et transformation des viandes

Il s'agit de l'ensemble des compétences relatives à la réception, au contrôle, et à l'organisation du laboratoire, ainsi qu'aux premières étapes de la transformation des viandes (apprentissage des différentes techniques de désossage, parage, ficelage, etc).

Préparation à la commercialisation

Ici seront abordées les compétences relatives à l'élaboration des préparations (paupiettes, brochettes, viandes marinées, etc) ainsi que la gestion, la valorisation, et la qualité des produits finis.

Enseignement général : français, histoire géographie, sport, mathématiques & sciences physiques, Prévention santé environnement.

Modalités d'évaluation & obtention du diplôme :

Contrôle en cours de formation et examen ponctuel.

Les petits +

Des rencontres avec des éleveurs passionnés et des visites d'exploitations proposant des produits d'excellence (et de la dégustation)

Interventions de professionnels : MOF (Meilleur Ouvrier de France), producteurs, affûteur, etc.

Participation aux concours Olympiades des Métiers, Meilleurs Apprentis de France, Espoirs Limousins, et bien d'autres probablement !

Poursuites de parcours

Après l'obtention du CAP, il est possible de poursuivre en :

- Certificat de Spécialisation (1 an) Vente en Boucherie, pour apprendre à raconter ses produits, les mettre en valeur dans sa vitrine ou son rayon et perfectionner les techniques acquises en CAP.
- Brevet Professionnel Boucher, pour obtenir une haute qualification, et apprendre à gérer une entreprise.

Par ailleurs, il est aussi possible de se diversifier en s'orientant vers une filière connexe :

Certificat de Spécialisation Employé Traiteur ou autre CAP, après étude du dossier.

Notre accompagnement

Nous vous accompagnons tout au long de votre recherche d'entreprise d'accueil dans le cadre de votre contrat d'apprentissage : rédaction du CV, préparation à l'entretien, proposition d'offres d'alternance.

La vie au CFA

Possibilité de logement à l'internat : organisation d'activités en soirée pour les internes.

Self et restaurant d'application.

Complexe sportif : gymnase, city-stade, et salle de musculation.

Programme de mobilité européenne Erasmus (sur étude du dossier) : 15 jours en immersion chez un professionnel dans un des états membres de l'UE pour les apprenants majeurs.

Reconnaissance de l'Etat

Notre CFA est certifié Qualiopi, par l'Etat ; ce label garantit la qualité des actions de formations que nous déployons.



Mai 2025 - Mai 2027



Mise à jour de la fiche 27/04/2026

CONTACT

Accueil :

CFA 13 Vents

51 Bd de la Lunade

19000 TULLE

05.55.20.75.20

<https://eimcl13vents.eu/>

Chargée de filière :

Marianne MONZAC

marianne.monzac@cfa13vents.com

05.55.20.75.27