

CAP boucher

Certifiante

Contrat appr.

Contrat pro.

Réf. : 23119658F — Mise à jour : 10 décembre 2024

Organisme responsable : CMA Formation Vannes

Contenu

Objectifs

Le titulaire du CAP Boucher assure la réception, le stockage des produits livrés, la transformation des morceaux de viande dans le respect des règles d'hygiène : coupe, découpe en morceaux, désossage, séparation, dégraissage, ficelage, présentation et décoration, etc...

Il est amené également à renseigner et conseiller la clientèle, à participer à l'acte de vente.

Programme

- 1 - Enseignements professionnels
 - Pratique professionnelle en laboratoire
 - Technologie
 - Sciences appliquées
 - Environnement économique, juridique et social
 - Prévention santé environnement
 - Commercialisation

2 - Enseignements généraux

- Mathématiques
- Sciences physiques
- Français
- Histoire/Géographie

3 - Tutorat

Certifications préparées et métiers visés

Niveau d'entrée
Aucun prérequis

Niveau de sortie
Niveau CAP, BEP

Liste des certifications

CAP boucher
Code RNCP : 37535

Métiers associés

D1101 — Boucherie

Dates et lieux de formation

N° session	Modalité	Lieu	Du	Au
1606402	Présentiel	Vannes	01/09/2024	02/07/2026
1884325	Présentiel	Vannes	31/08/2025	01/07/2027

Source : GREF Bretagne #23119658F