

CAP boucher

Certifiante

Contrat appr.

Réf. : 25180264F — Mise à jour : 22 octobre 2025

Organisme responsable : **CMA Formation Rennes-Bruz**

Contenu

Objectifs

Spécialiste de la viande, le boucher respecte un savoir-faire pour la préparer, la présenter et la vendre. Il gère aussi ses approvisionnements. Ce professionnel doit posséder, en plus de ses compétences techniques, le goût du contact et le sens de l'accueil. Il conseille le client sur les morceaux et la manière de les cuisiner. La réalisation de plats élaborés, de spécialités bouchères fait également partie de son travail.

La formation CAP Boucher permet d'acquérir les compétences suivantes :

- Assurer la réception et le stockage des produits livrés,
- Connaître la transformation des morceaux de viande dans le respect des règles d'hygiène et de sécurité : coupe, découpe en morceaux, désossage, séparation, dégraissage, ficelage, présentation et décoration,
- Respecter les procédures d'hygiène et de sécurité en vigueur, sa pratique professionnelle est respectueuse de l'environnement,
- Renseigner et conseiller la clientèle, participer à l'acte de vente.

Programme

Blocs de compétences

RNCP37535BC01 – Approvisionnement, organisation et transformation des viandes

RNCP37535BC02 – Préparation à la commercialisation

RNCP37535BC03 – Français et histoire-géographie-enseignement moral et civique

RNCP37535BC04 – Mathématiques et physique-chimie

RNCP37535BC05 – Éducation physique et sportive

RNCP37535BC06 – Prévention-santé-environnement

RNCP37535BC07 – Langue vivante étrangère

RNCP37535BC08 – Arts appliqués et cultures artistiques (Bloc facultatif)

Certifications préparées et métiers visés

Niveau d'entrée

Sans niveau spécifique

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
2090946	Présentiel	Bruz	31/08/2026	29/06/2028

Source : GREF Bretagne #25180264F