CERTIFICAT D'APTITUDE PROFESSIONNELLE

CAP

Boucher

1ère session 2025

Le ou la 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 ou elle assure par ailleurs leur étiquetage et participent à la mise en vitrine et en rayon.
Il ou elle exerce son activité dans le respect :
– de la qualité et de la traçabilité des viandes ;
– des normes d'hygiène, conformément à la législation en vigueur, et de sécurité, conformément au document unique ;
– de l'inclusion et de l'accueil des autres personnels, notamment porteurs de handicap ;
– de la règlementation en matière de lutte contre le gaspillage et de la valorisation des déchets.
Il ou elle prend en compte au quotidien la responsabilité sociale des entreprises (RSE) appliquée à son activité.
Il s'appuie sur :
– l'utilisation des techniques de coupe de gros (gros bovin), de transformation et de présentation des viandes des différentes espèces bouchères dans le respect des règles de la traçabilité ;
– l'utilisation appropriée des locaux, des matériels et des outils dans le respect des règles d'hygiène et de sécurité.

Débouchés

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.

Accès à la formation

Après une classe de 3ème

Formation dispensée uniquement par la voie de l'apprentissage

Programme

Grille horaire (a)	1ère année	2ème année
Enseignement professionnel	333h30	312h
Enseignements professionnels et français en co-intervention (b)	43h30	39h
Enseignements professionnels et mathématiques en co-intervention (b)	43h30	39h
Réalisation d'un chef d'œuvre(c)	87h	78h
Prévention Santé Environnement	43h30	26h
Français, Histoire-Géographie	43h30	39h
Enseignement moral et civique	14h30	13h
Mathématiques – Physique-Chimie	43h30	39h
Langue vivante	43h30	39h
Arts appliqués et culture artistique	29	26h
Education physique et sportive	72h30	65h
Consolidation, accompagnement personnalisé et accompagnement au choix d'orientation	101h30	91h
Période de formation en milieu professionnel (semaines)	6 à 7	6 à 7

(a) Volume horaire identique quelle que soit la spécialité
(b) Dotation horaire professeur égale au double du volume horaire élève
(c) Horaire donnant droit au dédoublement de la dotation horaire professeur sans condition de seuil
(d)

CERTIFICAT D'APTITUDE PROFESSIONNELLE

CAP

Enseignements professionnels

- **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, éplucher, 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.

Blocs de compétences

- **Approvisionnement, organisation et transformation des viandes**
  - Organiser la réception des produits
  - Contrôler et réceptionner les produits livrés
  - Entreposer les produits et suivre les stocks
  - Préparer et ordonner son poste de travail en fonction de la production à effectuer
  - Effectuer des coupes de gros avec os
  - Mettre en œuvre les techniques fondamentales de transformation des viandes
  - Mettre en œuvre les techniques de finition
- **Préparation à la commercialisation**
  - Elaborer des préparations de viandes crues dans le respect des fiches techniques et des règles d'hygiène en vigueur
  - Gérer les produits en cours d'élaboration et fins
  - Valoriser les viandes et produits préparés
  - Identifier les viandes et produits préparés
  - Appliquer les règles de sécurité alimentaire
  - Nettoyer et désinfecter l'environnement de travail
  - Contrôler l'hygiène et la sécurité de l'environnement de travail et du matériel

Stages

Les "stages" appelés périodes de formation en entreprise, durent 14 semaines.
La formation en milieu professionnel doit permettre à l'élève d'acquérir et de mettre en œuvre des compétences en termes de savoir-faire et de savoir-être. Les activités confiées doivent être en adéquation avec celles qui sont définies dans le référentiel des activités professionnelles. Au cours de la deuxième année de formation, la période de formation en milieu professionnel fournit le cadre et les supports des évaluations prévues en entreprise dans le cadre du contrôle en cours de formation. Pendant la période de formation en milieu professionnel, le candidat a obligatoirement la qualité d'élève stagiaire, et non de salarié. L'élève reste sous la responsabilité pédagogique de l'équipe des professeurs chargés de la section. Ces derniers effectuent des visites au sein de l'entreprise afin d'y rencontrer le responsable de la formation et ainsi, d'assurer un suivi efficace de l'élève.

Examen

Unités professionnelles :

- Approvisionnement, organisation et transformation des viandes, coeff. 11 (dont 1 pour l'évaluation du chef d'œuvre)
- Préparation à la commercialisation, coeff. 7.

Unités d'enseignement général :

- Français, histoire–géographie – enseignement moral et civique coeff. 3
- Mathématiques– Physique-Chimie, coeff. 2
- Education physique et sportive, coeff. 1
- Prévention santé environnement, coeff. 1
- Langue vivante étrangère, coeff. 1

Epreuves facultatives

EF 1 – Arts appliqués et cultures artistiques (UF 1)
EF 2 – Epreuve facultative de mobilité (UF 2)
Les candidats peuvent choisir zéro, une ou deux épreuves facultatives.
L'épreuve facultative d'arts appliqués et cultures artistiques est définie par l'arrêté du 30 août 2019 fixant les unités générales du certificat d'aptitude professionnelle et définissant les modalités d'évaluation des épreuves d'enseignement général (BO no 35 du 26 septembre 2019).
L'épreuve facultative de mobilité est définie par l'arrêté du 30 août 2019 portant création d'une unité facultative de mobilité et de l'attestation MobilitéPro dans le diplôme du certificat d'aptitude professionnelle (BO no 35 du 26 septembre 2019).

Poursuites d'études

La majorité des titulaires de CAP s'engagent dans la vie active. Pour se spécialiser davantage, ils peuvent aller en formation complémentaire (MC, FCIL) ou, tout en travaillant, obtenir une qualification professionnelle supérieure en préparant un BP ou un BM. Dans certains cas, ils peuvent aussi préparer un BACPRO en lycée professionnel ou en contrat d'apprentissage ou de professionnalisation.

Principales poursuites d'études

- Bac pro Boucher charcutier traiteur
- Mention Complémentaire (MC) Employé traiteur

CERTIFICAT D'APTITUDE PROFESSIONNELLE

CAP

- Brevet professionnel (BP) Boucher
- BP Charcutier-traiteur
- Autre CAP : CAP Charcutier traiteur (en 1an)

Pour connaitre les poursuites d'études envisageables consultez les guides régionaux.

Ou se former en Occitanie

Ariège (09)
Foix - CFA de la Chambre de métiers et de l'artisanat de l'Ariège ***A***
Aude (11)
Lézignan-Corbières - CFAI Henri Martin de l'Aude ***A***
Aveyron (12)
Villefranche de Rouergue – Lycée Raymond Savignac (Public)***A***
Onet Le Château - Campus des Métiers et de l'Artisanat de l'Aveyron ***A***
Gard (30)
Nîmes - Institut régional de formation des métiers de l'artisanat - IRFMA du Gard ***A***
Haute-Garonne (31)
Gourdan-Polignan - CFA du Comminges ***A***
Muret - Ecole supérieure des métiers de la Chambre de métiers de Haute-Garonne ***A***
Hérault (34)
Sète - Centre de formation d'apprentis municipal Nicolas Albano - Sète ***A***
Lot (46)
Cahors - CFA Ecole des métiers du Lot - CMA du Lot ***A***
Lozère (48)
Mende - CFA Henry Giral - Campus des métiers et de l'artisanat de la Lozère ***A***
Hautes-Pyrénées (65)
Tarbes - École des Métiers des Hautes-Pyrénées ***A***
Pyrénées-Orientales (66)
Perpignan - Institut régional de formation des métiers de l'artisanat - IRFMA des PO ***A***
Tarn (81)
Albi - Université Régionale des Métiers et de l'Artisanat ***A***
Tarn-et-Garonne (82)
Montauban - CFA de Tarn et Garonne - Ecole des métiers ***A***

I *formation initiale*
A *formation en apprentissage*
Internat/ Hébergement possible

En savoir plus

Retrouvez sur https://documentation.onisep.fr/

Les publications disponibles (collections Diplômes, Dossiers, Parcours, Zoom sur les métiers, Pourquoi pas moi ?, Handi +)

Vous les trouverez au CDI de votre établissement ou au centre d'information et d'orientation (CIO).

N'hésitez pas à rencontrer un psychologue de l'Education Nationale (PSY-EN).

Les centres d'information et d'orientation dans l'académie de Montpellier & de Toulouse