

2 ans

CAP

2 ans

BP

## Certificat d'aptitude professionnelle Boucher

CAP

### Aptitudes et objectifs de la formation

Le Certificat d'Aptitude Professionnelle (CAP) est le premier diplôme professionnalisant. Il forme des collaborateurs qualifiés dans des métiers précis.

Le titulaire du CAP Boucher assure la réception et le stockage des produits livrés.

Il assure la transformation des morceaux issus de la découpe des carcasses et des différentes coupes des espèces (bovins, ovins, porcins, caprins, équins, volailles, gibiers) et le traitement des produits tripiers dans le respect des règles de qualité, d'hygiène et de sécurité conformément aux exigences réglementaires de traçabilité.

Il peut être amené à mettre en valeur les produits, à renseigner et conseiller la clientèle, à participer à l'acte de vente.

### Infos pratiques

 **Durée**

2 années : 800 heures en centre

 **Tarif(s)**

Le coût horaire de la formation (8,76€/heure) est pris en charge en totalité par l'opérateur de compétences.

### Formation

#### Compétence 1 : techniques de base de la Boucherie

- Réception, stockage et approvisionnement
- Effectuer les opérations techniques de transformation des viandes (sur pièces de découpe), volailles et des produits tripiers (désossage, parage, séparation, découpe, décoration...)
- Respect des règles de qualité, d'hygiène et de sécurité conformément aux exigences réglementaires de traçabilité

#### Compétence 2 : connaissances théoriques

- Vente : préparation à la vente, commercialisation
- Technologie
- Sciences Appliquées
- Connaissance de l'Entreprise et de son Environnement Economique, Juridique et Social
- PSE (Prévention Santé Environnement)
- Accompagnement à la réalisation du chef d'œuvre

#### Savoirs associés :

- Français, Histoire-géographie, Éducation morale et civique
- Mathématiques, Sciences physiques
- Éducation physique et sportive

### Accès aux personnes en situation de handicap

Contactez la référente handicap  
Laurence MARCEROU

[lmarcerou@cfai-aude.fr](mailto:lmarcerou@cfai-aude.fr)

### Contact

Informations / recrutement  
[info.alimentation@cfai-aude.fr](mailto:info.alimentation@cfai-aude.fr)

## Les conditions d'admission

### Prérequis

Être âgé de 16 ans ou 15 ans avant le 31 décembre si le candidat est issu de 3<sup>ème</sup>

### Modalités de recrutement

Recrutement par l'entreprise

## Session

A partir de septembre

## Le parcours de formation

### Type de parcours

Présentiel

### Modalités d'évaluation, examens

Evaluations formatives tout au long du CAP, évaluations en CCF (contrôle en cours de formation)

### Modalités d'évaluation pédagogique

Bulletins et conseils de classe semestriels – Visites de l'entreprise d'accueil par le professeur de pratique – Document de liaison

### Poursuite d'étude

Possibilité de faire un :

- CAP Charcutier (avec dispense de l'enseignement général)
- BP Boucher
- Bac Pro Boucher/Charcutier Traiteur (entrée directe en 1ère)

## Perspectives métiers

**Accès direct à l'emploi :** ouvrier boucher dans une boucherie artisanale, petite ou grande surface, atelier de transformation, entreprise industrielle ou collectivité.

## Délai de traitement

De 2 jours à 1 semaine

### CFAI HENRI MARTIN

22 Avenue des Genêts, 11200

Lézignan-Corbières

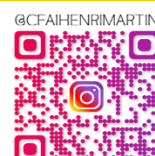
<https://www.cfai-henri-martin.fr/>

## Les plus du CFAI HENRI MARTIN

- Plateau technique moderne équipé de matériel de qualité
- Internat moderne
- Centre d'examens
- Possibilité d'accéder aux programmes ERASMUS+

## En savoir plus Certification professionnelle - diplôme

Extrait de la description de la formation. Consultez l'intégralité des informations relatives à cette formation sur notre site internet [cfai-henri-martin.fr](https://www.cfai-henri-martin.fr)



Scannez avec l'appareil photo de votre téléphone