

CAP BOUCHER

Apprentissage

OBJECTIFS DE LA FORMATION

Le titulaire du CAP Boucher réceptionne et stock les viandes.

Ses principales missions sont :

- Contrôler la traçabilité et la qualité de la viande ainsi que le respect des règles d'hygiène et de sécurité
- Découper, désosser et séparer les viandes
- Préparer les viandes (parage, épluchage, tranchage et ficelage) pour la vente
- Assurer les techniques de présentation, de décoration et d'étiquetage
- Conseiller et vendre les produits

Le titulaire du CAP Boucher évolue dans une boucherie artisanale, au rayon d'une grande surface, en atelier de transformation, entreprise industrielle ou collectivité.

Prérequis : Etre âgé de 15 à 29 ans révolus

Validation par blocs de compétences : Non

Durée : 2 ans

Lieu : UFA Roosevelt à Mulhouse

Diplôme de l'Education nationale (niveau 5)

Taux de réussite 2024 : 62,5%

Codes

- Code RNCP : RNCP37535
- Code NSF : 221
- Formacode : 21599
- Code ROME : H2101, D1101



PROGRAMME

Enseignement professionnel :

- Pratique professionnelle
- Technologie professionnelle
- Connaissance de l'entreprise et de l'environnement économique et juridique

Enseignement général :

- Français
- Histoire-géographie
- Mathématiques - Sciences
- Education Physique et Sportive
- Prévention Santé Environnement

POURSUITE DE PARCOURS

Entrée dans la vie active :

- Aide-boucher
- Boucher

Poursuite d'études :

- BAC PRO ou autres titres et certifications de niveau 4



CONTACT

Ilhèm YAHIA

Chargée de développement

06 49 32 08 23

ilhèm.yahia@cfa-academique.fr



Retrouvez tous les détails de cette formation en flashant ce QR Code



Mise à jour le : 14/03/2025

Découvrez l'ensemble de nos formations sur www.ufa-roosevelt.fr

