



CAP Boucher

Reconnu par l'Etat de Niveau V

2 ans

Le métier

Le boucher **réceptionne et stocke les viandes** (bovins, ovins, porcins, caprins, équins, volailles et gibiers). Il contrôle la traçabilité et la qualité de la viande ainsi le respect des règles d'hygiène et de sécurité. Il découpe, désosse et sépare les viandes. Il les **prépare** (parage, épluchage, tranchage et ficelage) pour la vente en respectant les techniques de présentation, de décoration et d'étiquetage. Il **habilite les volailles** et confectionne les produits tripiers. Il peut participer au conseil et à la vente des produits.

Où exerce-t-il ?

Le **Boucher préparateur qualifié** peut être employé dans une boucherie artisanale, au rayon d'une grande surface, en atelier de transformation, entreprise industrielle ou collectivité.

Les débouchés

Le titulaire du CAP Boucher débute comme **boucher préparateur qualifié**, ouvrier professionnel qualifié boucher, ouvrier professionnel de fabrication.

Le programme du CAP Boucher

Durée: Formation de 2 ans sous contrat d'apprentissage

Rythme d'alternance: 1 semaine en CFA (35 heures de cours) et 2 semaines en entreprise d'accueil

Enseignement professionnel

- Pratique professionnelle
- Technologie
- Sciences appliquées
- Connaissance de l'environnement, économique, juridique et social
- Prévention santé et environnement

Enseignement général

- Français et histoire géographie
- Mathématiques et sciences
- Éducation physique et sportive

La poursuite d'études

Brevet Professionnel de Boucher en deux ou trois ans.

Les conditions d'accès

- Vous avez entre 16 et 30 ans
- Vous avez entre 15 ans et vous sortez d'une classe de 3ème
- Pas de limite d'âge pour les personnes en situation de handicap

Le financement

Formation gratuite et rémunérée sous contrat d'apprentissage