

# CAP BOUCHER

## NIVEAU 3



Chambre  
de **Métiers**  
et de l'**Artisanat**

CMA FORMATION

TAUX DE  
RÉUSSITE 2025

85%

### PRÉREQUIS

- Jeunes ayant 15 ans révolus sorti de 3e ou 16 ans révolus si niveau inférieur
- Salarié du secteur ou en reconversion.
- Chef d'entreprise/conjoint collaborateur/associé.
- Adultes : niveau 3e recommandé.
- Projet professionnel confirmé (possibilité de stage pour validation de projet, contactez-nous)

### PROGRAMME

- Techniques de préparation et de transformation
- Connaissance des viandes et des produits carnés
- Vente et conseil client
- Français
- Histoire-Géographie – EMC
- Mathématiques
- Sciences physiques et chimiques
- Langue vivante étrangère
- Éducation physique et sportive
- PSE (Prévention Santé Environnement)

### DURÉE

De 12 à 24 mois, selon le positionnement et le parcours antérieur.

Le titulaire de ce diplôme maîtrise l'ensemble des étapes du métier de boucher : réception et stockage des produits, découpe et transformation des différentes espèces (bovins, ovins, porcins, caprins, équins, volailles, gibiers) ainsi que le traitement des produits tripiers.

Il garantit la qualité, l'hygiène, la sécurité et la traçabilité à chaque étape. Expert dans la valorisation des produits, il sait les présenter et conseiller la clientèle avec professionnalisme.

Cette formation permet de développer une véritable expertise technique et commerciale, ouvrant la voie à la vente, à la gestion d'atelier et à la responsabilité d'équipe, tout en préparant à des perspectives d'évolution vers la création ou la reprise d'entreprise.



### OBJECTIFS

#### Acquérir les compétences qui permettent de :

- Gérer les approvisionnements, stocker et découper le produit vendu en respectant les règles d'hygiène et de sécurité.
- Assurer la traçabilité et la qualité de la viande, et informer sur sa provenance.
- Conseiller la clientèle sur le choix, la préparation et la présentation de la viande.

#### Acquérir les aptitudes spécifiques au métier :

- Conseil clientèle.
- Découpe, puis transformation de la viande en morceaux.
- Désossage, dégraissage de la viande, et ficelage de rôti.

### SAVOIR-ÊTRE

- **Rigueur** : Maîtriser les techniques de découpe et de préparation pour garantir la qualité des produits.
- **Adaptabilité** : Savoir faire face aux variations de production, aux commandes et aux imprévus dans l'atelier.
- **Relation client** : Être capable de conseiller, informer et fidéliser la clientèle.

### CENTRES D'INTÉRÊT

- Tu souhaites apprendre à transformer et préparer les viandes avec précision.
- Tu veux te former à un métier manuel avec des perspectives d'évolution.
- Tu souhaites développer des compétences en relation client et en vente.

# CAP BOUCHER

## NIVEAU 3

CMA FORMATION

### MODALITÉS

Fiche de candidature, préinscription, tests et entretien de positionnement.

### COÛT

Selon le statut du bénéficiaire (nous consulter)

Gratuité de la formation pour l'apprenti : Prise en charge par l'OPCO de l'entreprise formatrice.

Frais annexes à prévoir (matériel, équipement, repas et internat)

### PLANNING

Entrée cadencée, possible tout au long de l'année, nous consulter.

### LIEU(X) DE FORMATION

**GEVINGEY (JURA)**  
cmaformation39@artisanat-bfc.fr  
03 84 47 33 72

**VESOUL (HAUTE-SAÔNE)**  
cfa70@artisanat-bfc.fr  
03 84 76 39 70

**MERCUREY (SAÔNE-ET-LOIRE)**  
cfa71@artisanat-bfc.fr  
03 85 98 10 30

### ACCESSIBILITÉ

Cette formation est accessible aux personnes en situation de handicap.

> Référent Handicap sur chaque site de formation.

Pour plus d'informations, contactez-nous.

## MOYENS PÉDAGOGIQUES ET TECHNIQUES D'ENCADREMENT

La formation est encadrée par des professeurs de matières techniques et générales, ainsi que par un maître d'apprentissage ou tuteur en entreprise.

- Formation en alternance : présentiel centre et période en entreprise, FOAD
- Accompagnement personnalisé, adaptation des parcours et soutien
- Moyens pédagogiques diversifiés (exercices pratiques, documents écrits, supports audios et visuels, outils multimédias).
- Ressources documentaires,
- Plateaux techniques reconstituant les conditions de réalisation des gestes professionnels.

Dans le cadre des formations à distance, les formateurs restent disponibles pour toute question qui pourrait être posée par un apprenant, via une plateforme dédiée



### SUIVI ET ÉVALUATION DE L'ACTION

- Evaluations semestrielles avec conseil de classe, bulletins.
- Evaluation des périodes en entreprise
- Attestation de formation
- Enquête de satisfaction



### Validation

Diplôme inscrit au RNCP, de niveau 3

Examen en fin de formation : validation totale au partielle

## DÉBOUCHÉS

Boucher  
Opérateur de fabrication de produits alimentaires

*Dans le secteur artisanal, en grande distribution, en ateliers de transformation (grossiste), en agroalimentaire (industries de la viande), et dans certaines collectivités (cuisines centrales).*

### POURSUITE D'ÉTUDES POSSIBLE AVEC CMA FORMATION

BP Boucher  
CS Employé(e) traiteur  
CAP Charcutier - Traiteur  
CS Vendeur-conseil en alimentation  
CS Vente-conseil en boucherie

Toutes nos formations sur

[www.cmaformation-bfc.fr](http://www.cmaformation-bfc.fr)



CAP - Boucher

N° de fiche Répertoire national des certifications professionnelles : RNCP37535.

Certificateur : Ministère de l'Éducation Nationale et de la Jeunesse.

Date d'enregistrement de la certification : 26/03/2023