



Le boucher

Spécialiste de la viande, le boucher respecte un savoir-faire pour la préparer, la présenter et la vendre. Il gère aussi ses approvisionnements. Ce professionnel doit posséder, en plus de ses compétences techniques, le goût du contact et le sens de l'accueil. Il conseille le client sur les morceaux et la manière de les cuisiner. La réalisation de plats élaborés, de spécialités bouchères fait également partie de son travail.

Objectifs de la formation

La formation **CAP Boucher** permet d'acquérir les compétences suivantes :

- Assurer la réception et le stockage des produits livrés,
- Connaître la transformation des morceaux de viande dans le respect des règles d'hygiène et de sécurité : coupe, découpe en morceaux, désossage, séparation, dégraissage, ficelage, présentation et décoration,
- Respecter les procédures d'hygiène et de sécurité en vigueur, sa pratique professionnelle est respectueuse de l'environnement,
- Renseigner et conseiller la clientèle, à participer à l'acte de vente.

Contenu de la formation

Enseignements généraux

- Français
- Histoire, géographie et éducation morale et civique
- Mathématiques
- Sciences physiques et chimiques
- Langue vivante (anglais)
- Éducation physique et sportive
- Prévention santé environnement

Enseignements techniques et professionnels

- Chef d'oeuvre
- Sciences Appliquées
- Technologie
- Pratique approvisionnement et transformation des viandes
- Pratique commercialisation

Modalités d'organisation

Par année de formation

- 12 semaines de cours théoriques et pratiques au CFA
- 35 heures par semaine de cours
- 40 semaines de formation en entreprise dont 5 semaines de congés payés



Campus

Ploufragan - Bruz - Vannes



Prérequis

Aucun



Modalités & délais d'accès

Candidature ouverte toute l'année, pour une entrée en formation principalement de fin août à début novembre.

- Parcours adapté possible tout au long de l'année en fonction des profils et des situations.
- Toute entrée en formation fait l'objet d'un positionnement.
- Admission sur dossier et possibilité d'entretien.
- Nous consulter.



Durée

A minima 800h, parcours en 2 ans
A minima 400h, parcours en 1 an.
Réduction de durée suivant profil



Validation

CAP Boucher, diplôme de l'Éducation nationale, de niveau 3, inscrit au RNCP*



Type de contrat

Alternance



Frais formation

Public apprenti : Formation prise en charge par l'OPCO de branche.

Public en reconversion ou salariés en professionnalisation : Tarif horaire entre 14€ et 18€. Possibilité de prise en charge financière totale ou partielle en fonction des droits acquis et du statut (demandeur emploi, salarié, stagiaire de la formation professionnelle...).

87,5 %
Taux de réussite aux examens**

83,7 %
Taux de satisfaction**

95,4 %
Taux d'insertion***, dont 38,5 %** en poursuite d'étude***

12,3 %
Taux de rupture**

Qualités & profils requis

- Bonne dextérité
- Aisance relationnelle
- Respect des règles d'hygiène

Entreprises conseillées

- Boucherie artisanale
- Rayon boucherie en GMS
- Atelier de transformation
- Nous consulter

Accessibilité aux personnes handicapées

Le CFA Régional souhaite favoriser et sécuriser l'insertion des personnes en situation de handicap dans le monde professionnel. Les locaux sont aménagés pour accueillir des personnes à mobilité réduite. Contactez-nous.

Modalités pédagogiques & évaluations

- Alternance d'apports théoriques et de mises en situation
- Participation à des projets pédagogiques
- Contrôles réguliers de connaissances, notamment par des examens blancs et des mises en situation pratiques
- Épreuves ponctuelles en fin de formation
- Livret d'apprentissage entre l'apprenant, l'entreprise et le campus
- Visite en entreprise par l'enseignant tuteur
- Séance de tutorat à chaque période au campus
- Conseils de classe et bulletins de notes avec l'avis de l'équipe pédagogique
- Supports de formation numériques

Moyens techniques

- Plateaux techniques équipés
- Salles de formation
- Centre de ressources

Poursuites d'études

Au sein de notre CFA

- CAP Charcutier-traiteur
- BP Boucher
- MC Employé traiteur

D'autres poursuites d'étude sont possibles. Consultez le site de [l'Onisep](https://www.onisep.fr)

Perspectives professionnelles

- Boucher préparateur qualifié
- Ouvrier professionnel qualifié ou de fabrication
- Employé dans une boucherie artisanale, au rayon d'une grande surface, en atelier de transformation, en entreprise industrielle ou collectivité

Contactez les campus

Campus de Dinan-Aucaleuc

La Croix Fresche Blanc - 22100 AUCALEUC
02 96 76 27 37
conseilformation.dinan@cma-bretagne.fr

Faculté des Métiers - Campus de Fougères

37 boulevard de Groslay - 35300 FOUGÈRES
02 99 05 45 55
fdm.recrutement@cma-bretagne.fr

Campus de Ploufragan

18 rue du Tertre de la Motte - 22440 PLOUFRAGAN
02 96 76 27 27
conseilrecrutement.ploufragan@cma-bretagne.fr

Faculté des Métiers - Campus de Saint-Malo

68 avenue de Marville - 35400 SAINT-MALO
02 99 05 45 55
fdm.recrutement@cma-bretagne.fr

Campus de Quimper

24 route de Cuzon - 29000 QUIMPER
02 98 76 46 35
campusquimper@cma-bretagne.fr

Campus de Vannes

10 Boulevard des Îles - 56000 VANNES
02 97 63 95 10
conseilformation.vannes@cma-bretagne.fr

Faculté des Métiers - Campus de Bruz

6 rue des Frères Montgolfier - 35170 BRUZ
02 99 05 45 55
fdm.recrutement@cma-bretagne.fr

