



# CAP Boucher

## Objectif

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

## Prérequis

Aucun

## Durée

De 1 à 3 ans

**420H de présentiel** en centre (12 semaines/an)  
adaptable, présentiel - distanciel , à la durée du parcours

Des tests de positionnement et/ou entretiens sur les savoirs de base et la motivation seront réalisés auprès des candidat(e)s afin de déterminer la durée. Possibilité d'aménagement de l'emploi du temps suivant le profil de l'apprenant(e).

## Modalités d'alternance

**Formation en alternance** : périodes en centre de formation et en entreprise

## Contenu

### ENSEIGNEMENT PROFESSIONNEL

**EP1** – Approvisionnement, organisation et environnement professionnel

**EP2** – Transformation des produits

**EP3** – Préparation à la vente, commercialisation

### ENSEIGNEMENT GÉNÉRAL

**EG1** – Français / Histoire-Géographie – Enseignement moral et civique

**EG2** – Mathématiques – Physiques, chimie

**EG3** – Education physique et sportive

**Epreuve facultative** : Langue vivante étrangère

## Modalités d'évaluation examen

Écrit et/ou Oral

Contrôle en Cours de Formation (CCF) et/ou examen ponctuel en fin de cycle de formation

## Poursuite d'études

Mention Complémentaire (MC) Employé Traiteur - Diplôme de niveau 3

Brevet Professionnel (BP) Boucher - Diplôme de niveau 4

## Lieu de la formation

Université Régionale des Métiers et de l'Artisanat  
Antenne du Tarn – Site de Cunac

112 Route des Templiers CS 22340 – 81020 ALBI – CEDEX 09

## Tarifs

2000€ / an sur un niveau 3

Prise en charge complète pour un contrat d'apprentissage, et prise en charge partielle ou totale pour tout autre dispositif selon la situation et le statut du candidat.

## Contacts

Formation par apprentissage :  
05.63.48.43.60  
cfa@cm-tarn.fr

Formation Professionnelle Continue :  
05.63.48.43.63  
formation@cm-tarn.fr

## Accessibilité handicap

Formation par apprentissage :  
Cécile LEO - 05.63.48.43.60

Formation Professionnelle Continue :  
Sophie RAFFAELLI - 05.63.48.43.63

[www.cm-tarn.fr](http://www.cm-tarn.fr)

