

# CAP Boucher (diplôme de niveau 3)

## Code RNCP : 37535

Le titulaire du CAP Boucher assure la réception, le stockage des produits, la transformation des morceaux de coupe de gros (gros bovins et différentes espèces) et la réalisation des préparations bouchères crues (bovins, ovins, porcins, volailles). Il assure par ailleurs leur étiquetage et participe à la mise en vitrine et en rayon.

Il exerce son activité dans le respect :

- De la qualité et de la traçabilité des viandes,
- Des normes d'hygiène, conformément à la législation en vigueur, et de sécurité, conformément au document unique,
- De l'inclusion et de l'accueil des autres personnels, notamment porteurs de handicap,
- De la réglementation en matière de lutte contre le gaspillage et de la valorisation des déchets.

Il prend en compte au quotidien la responsabilité sociale des entreprises (RSE) appliquée à son activité.

### Conditions d'accès / Prérequis :

- Aux jeunes de 16 à 29 ans révolus dans le cadre d'un contrat d'apprentissage.
- Jeunes âgés d'au moins 15 ans s'ils justifient avoir accompli la scolarité du premier cycle de l'enseignement secondaire.
- Aux personnes qui ont une Reconnaissance de la Qualité de Travailleur Handicapé (RQTH), sans limite d'âge.
- Aux personnes qui ont un projet de création ou de reprise d'entreprise, sans limitation d'âge.
- Aux sportifs de haut niveau, sans limitation d'âge.
- Aux autres personnes dans le cadre d'un contrat de professionnalisation.

### Durée de la formation :

2 ans, à raison de 420 heures réparties sur 12 semaines

### Dates de démarrage de la formation :

de fin août à novembre (nous consulter)



## Programme de formation

### RNCP37535BC01 Approvisionnement, organisation et transformation des viandes

- Organiser la réception des produits
- Contrôler et réceptionner les produits livrés
- Entreposer les produits et suivre les stocks
- Préparer et ordonner son poste de travail en fonction de la production à effectuer
- Effectuer des coupes de gros avec os
- Mettre en œuvre les techniques fondamentales de transformation des viandes
- Mettre en œuvre les techniques de finition

### RNCP37535BC02 Préparation à la commercialisation

- Élaborer des préparations de viandes crues dans le respect des fiches techniques et des règles d'hygiène en vigueur
- Gérer les produits en cours d'élaboration et finis
- Valoriser les viandes et produits préparés
- Identifier les viandes et produits préparés
- Appliquer les règles de sécurité alimentaire
- Nettoyer et désinfecter l'environnement de travail
- Contrôler l'hygiène et la sécurité de l'environnement de travail et du matériel

### RNCP37535BC03 Français, Histoire-Géographie et Enseignement moral et civique

#### Français :

- Communiquer : écouter, dialoguer et s'exprimer
- Reformuler, à l'écrit ou à l'oral, un message lu ou entendu
- Évaluer sa production orale ou écrite en vue de l'améliorer
- Lire, comprendre et présenter des textes documentaires ou fictionnels, œuvres littéraires et artistiques
- Rendre compte, à l'oral ou à l'écrit, d'une expérience en lien avec le métier d'une expérience en lien avec le métier

#### Histoire-géographie-enseignement moral et civique :

- Maîtriser et utiliser des repères chronologiques et spatiaux : mémoriser et s'approprier les notions, se repérer, contextualiser
- S'approprier les démarches historiques et géographiques : exploiter les outils spécifiques aux disciplines, mener et construire une démarche historique ou géographique et la justifier, collaborer et échanger en histoire-géographie



**Nos locaux sont accessibles aux personnes en situation de handicap.** Si vous souhaitez nous faire part de besoins spécifiques, notre référent M. Chalandon est à votre écoute au 04 66 62 80 97.

**L'alternance** s'effectue sur un rythme d'une semaine en moyenne au CFA IRFMA 30 et 3 semaines en entreprise.

**Rythme :** 35 heures par semaine

**Effectif :** 12 stagiaires

**Rémunération** par l'employeur de l'apprenant en fonction de l'âge  
Aucun frais de scolarité pour l'apprenant.

**Tarif :** 15€ de l'heure

**Modalité pédagogique :** formation en présentiel

**Méthodes pédagogiques**

**mobilisées :** expositive, démonstrative, pédagogie active

**Moyens pédagogiques :** l'IRFMA dispose d'espaces pédagogiques dédiés à la formation dont des plateaux techniques d'exception, salles de cours équipées de TBI, vidéo projecteur.

**Modalités d'évaluation durant la formation :** formative, sommative

**Modalité d'évaluation à l'issue de la formation :** examen final



Suivez-nous sur les réseaux sociaux  
[www.cma-gard.fr](http://www.cma-gard.fr)



Tél : 04 66 62 80 30

Fax 04 66 62 80 37

Courriel : [cfa@cma-gard.fr](mailto:cfa@cma-gard.fr)

Institut Régional de Formation des Métiers de l'Artisanat

(IRFMA 30/CFA)

de la Chambre de Métiers et de l'Artisanat (Site du Gard)

904 Avenue Maréchal Juin

30908 Nîmes Cedex 2

# CAP Boucher (diplôme de niveau 3)

## Code RNCP : 37535

- Construire et exprimer une argumentation cohérente et étayée en s'appuyant sur les repères et les notions du programme
- Mettre à distance ses opinions personnelles pour construire son jugement
- Mobiliser ses connaissances pour penser et s'engager dans le monde en s'appropriant les principes et les valeurs de la République

### **RNCP37535BC04 Mathématiques-Sciences physiques et chimiques**

- Rechercher, extraire et organiser l'information
- Proposer, choisir, exécuter une méthode de résolution ou un protocole opératoire en respectant les règles de sécurité
- Expérimenter, utiliser une simulation
- Critiquer un résultat, argumenter : contrôler la vraisemblance d'une hypothèse, mener un raisonnement logique et établir une conclusion
- Rendre compte d'une démarche, d'un résultat, à l'oral ou à l'écrit en utilisant des outils et un langage appropriés

### **RNCP37535BC05 Éducation physique et sportive**

- Développer sa motricité
- S'organiser pour apprendre et s'entraîner
- Exercer sa responsabilité dans un engagement personnel et solidaire : connaître les règles, les appliquer et les faire respecter
- Construire durablement sa santé
- Accéder au patrimoine culturel sportif et artistique

### **RNCP57535BC06 Prévention-santé-environnement**

- Appliquer une méthode d'analyse d'une situation de la vie professionnelle ou quotidienne et d'une documentation
- Mettre en relation un phénomène physiologique, un enjeu environnemental, une disposition réglementaire, avec une mesure de prévention
- Proposer une solution pour résoudre un problème lié à la santé, l'environnement ou la consommation et argumenter un choix
- Communiquer à l'écrit et à l'oral avec une syntaxe claire et un vocabulaire technique adapté
- Agir face à une situation d'urgence

### **RNCP57535BC07 Langue vivante étrangère**

- Comprendre la langue orale
- Comprendre un document écrit
- S'exprimer à l'écrit
- S'exprimer à l'oral en continu
- Interagir à l'oral dans des situations de la vie quotidienne, sociale et professionnelle

### **RNCP57535BC08 Arts appliqués et cultures artistiques( Facultatif )**

- Respecter les consignes et mettre en œuvre un cahier des charges simple relatif à une démarche de création design
- Établir des propositions cohérentes d'expérimentation et de réalisation en réponse à un problème posé
- Réinvestir des notions repérées dans des références relatives aux différents domaines du design et des cultures artistiques
- Opérer un choix raisonné parmi des propositions de création design
- Consolider une proposition
- Présenter graphiquement ou en volume une intention
- Rendre compte à l'oral et/ou à l'écrit une démarche partielle de conception design

### **RNCP57535BC09 Mobilité ( Facultatif )**

- Comprendre et se faire comprendre dans un contexte professionnel étranger
- Caractériser le contexte professionnel étranger
- Réaliser partiellement une activité professionnelle, sous contrôle, dans un contexte professionnel étranger
- Comparer des activités professionnelles similaires, réalisées ou observées, à l'étranger et en France
- Se repérer dans un nouvel environnement
- Identifier des caractéristiques culturelles du contexte d'accueil



Tél : 04 66 62 80 30  
Fax 04 66 62 80 37  
Courriel : [cfa@cma-gard.fr](mailto:cfa@cma-gard.fr)

**Institut Régional de Formation des Métiers de l'Artisanat (IRFMA 30/CFA)**  
de la Chambre de Métiers et de l'Artisanat (Site du Gard)  
904 Avenue Maréchal Juin  
30908 Nîmes Cedex 2



Suivez-nous sur les réseaux sociaux  
[www.cma-gard.fr](http://www.cma-gard.fr)

