

EN SAVOIR PLUS

DIPLÔME  
FORMATION

# CAP Boucher (diplôme de niveau 3)

Code RNCP : 37535

Le titulaire de ce diplôme assure la réception, le stockage des produits livrés, la transformation des morceaux issus de la découpe des carcasses et des différentes coupes des espèces (bovins, ovins, porcins, caprins, équins, volailles, gibiers) et du traitement des produits tripiers dans le respect des règles de qualité, d'hygiène et de sécurité et conformément aux exigences de traçabilité. Il peut être amené à mettre en valeur les produits, à renseigner la clientèle, à participer à l'acte de vente.

## ➤ CONDITIONS D'ACCÈS/PRÉREQUIS :

### Apprentissage :

- Jeunes âgés de 16 à 29 ans révolus au début de l'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.

**Autres publics :** contrat de professionnalisation, reconversion professionnelle ... : contacter l'établissement

**Délais d'accès :** en fonction des dates de démarrage des sessions (et jusqu'à mi-décembre), et en fonction de la durée d'instruction du dossier, sous réserve des places disponibles. Nous consulter

## ➤ DÉROULÉ

**Durée de la formation :** 2 ans, à raison de 420 heures réparties sur 12 semaines par an

### Dates de démarrage de la formation :

de fin août à novembre (nous consulter)

**L'alternance** s'effectue sur un rythme d'une semaine en moyenne au centre CMA Formation Nîmes 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

Aucuns frais de scolarité pour l'apprenant.

**Tarif :** 15€ de l'heure

## ➤ MODALITÉS

**Modalité pédagogique :** formation en présentiel

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

**Moyens pédagogiques :** CMA Formation Nîmes 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

## PROGRAMME DE FORMATION

➤ **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 30**

### **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

EN SAVOIR PLUS

DIPLÔME  
FORMATION

### **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 et histoire-géographie-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, des œuvres littéraires et artistiques  
Rendre compte, à l'oral ou à l'écrit, 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'appropriier les notions, se repérer, contextualiser  
S'appropriier 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  
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 et physique-chimie**

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

### **RNCP37535BC06 - 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

EN SAVOIR PLUS

FORMATION

DIPLÔME

Certificateur :  
Ministère de l'Éducation  
nationale et de la Jeunesse

Retrouvez la fiche descriptive  
intégrale de cette certification  
sur France Compétences :  
<https://www.francecompetence.fr/recherche/rncp/37535/>

Date de l'enregistrement :  
26/03/2023

Echéance de l'enregistrement :  
31/08/2028

## NOUS CONSULTER

 **CMA Formation Nîmes**  
de la Chambre de Métiers et  
de l'Artisanat du Gard  
904 Avenue Maréchal Juin  
30900 Nîmes

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



[cma-gard.fr](http://cma-gard.fr)

Suivez-nous sur les réseaux sociaux



### **RNCP37535BC07 - 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

### **RNCP37535BC08 - Arts appliqués et cultures artistiques (Bloc 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

### **RNCP37535BC09 - Mobilité (Bloc 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