

# CAP Boucher

## Objectifs

Le titulaire du CAP Boucher est capable:

- D'assurer la réception et le stockage des produits livrés,
- D'assurer la transformation des morceaux issus de la découpe des carcasses et des différentes coupes des espèces (bovins, ovins, porcins, caprins, équins, volailles, gibiers) en découpant, désossant, dégraissant, dénervant et parant la viande,
- D'effectuer des spécialités bouchères crues (paupiette, rôti farci, volailles farcies...),
- D'assurer le traitement des produits tripiers dans le respect des règles de qualité, d'hygiène et de sécurité et conformément aux exigences de traçabilité.

Le titulaire du CAP Boucher peut être amené à mettre en valeur les produits, à renseigner la clientèle et à participer à l'acte de vente en fonction de son habileté commerciale et de son goût de la présentation, qui seront travaillés durant la formation.



INSTITUT  
des métiers  
de l'Artisanat

Centre de Formation d'Apprentis



Chambres de Métiers  
et de l'Artisanat

Région Pays de la Loire  
Mayenne



30, bd Volney  
53000 Laval

Tél: 02.43.64.11.00

Fax: 02.43.64.11.09

[www.ima-laval.fr](http://www.ima-laval.fr)

Coordonnateur de la section

**Bernard Ladreyt**

[b.ladreyt@cm-laval.fr](mailto:b.ladreyt@cm-laval.fr)



INSTITUT  
des métiers  
de l'Artisanat

Centre de Formation d'Apprentis

# CAP BOUCHER



# CAP - BOUCHER

## DURÉE DE FORMATION - 2 ANS

(Possible en 1 an pour les titulaires d'un diplôme de niveau V ou IV)

- CAP1 455 h au CFA (1 semaine sur 3)
- CAP2 455 h au CFA (1 semaine sur 3)

## CONDITIONS D'INSCRIPTION

- De 16 à 25 ans en contrat d'apprentissage,
- Dès 15 ans si le cycle collège a été accompli en totalité,
- Et sous statut scolaire si l'âge de 15 ans est atteint avant le 31 décembre,
- En contrat de professionnalisation quel que soit l'âge.

## MATIÈRES TECHNIQUES

- Travaux pratiques
- Technologie professionnelle
- Commercialisation
- Sciences appliquées à l'alimentation
- Connaissance de l'entreprise
- PSE: Prévention Santé Environnement

## MATIÈRES GÉNÉRALES

- Mathématiques/Sciences
- Français/Histoire/Géographie
- EPS



## POURSUITE D'ÉTUDES

- Brevet Professionnel Boucher
- BAC PRO Boucher Charcutier Traiteur
- BTS
- D.U (diplôme universitaire)

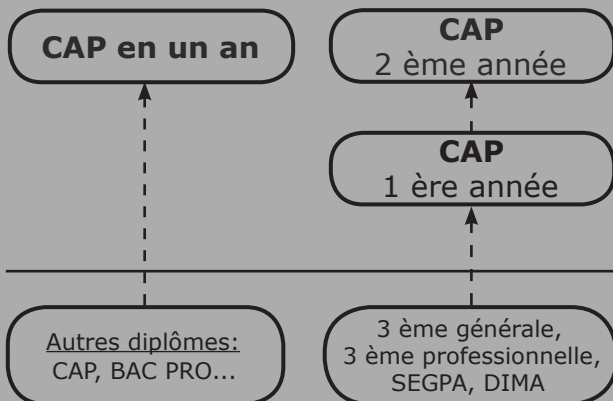
## DÉBOUCHÉS PROFESSIONNELS

- Chef d'entreprise
- Chef de vente
- Ouvrier qualifié

## LES PRINCIPAUX SECTEURS D'ACTIVITÉS

- Boucherie artisanale
- Grande distribution
- Industrie agro-alimentaire

### CAP Boucher



## SALAIRE

	Moins de 18 ans	18-20 ans	21 ans et plus
1 ère année	25% du smic	41% du smic	53% du smic
2 ère année	37% du smic	49% du smic	61% du smic
3 ère année	53% du smic	65% du smic	78% du smic