

CERTIFICAT D'APTITUDE PROFESSIONNELLE BOUCHER

Manuel, le métier requiert précision, soin, respect des normes d'hygiène et de sécurité alimentaire et une parfaite connaissance morphologique de chaque animal.

ACCÈS FORMATION ET TARIFS :

- Contrat d'apprentissage
- Contrat de professionnalisation
- Formation Continue*

Financements par l'OPCO d'entreprise.

*Contactez-nous pour un devis.

DÉLAI ET MODALITÉ D'ACCÈS :

Date de rentrée : Septembre

Pré requis :

16 ans ou 15 ans en sortie de 3^{ème}

Durée : 1 an (selon dossier) ou 2 ans

Date d'inscription maximum : Décembre

PROGRAMME DE FORMATION :

- Volume d'heures en entreprise : 2414 heures environ
- Volume d'heures en formation : 800 heures environ

OBJECTIFS DE LA FORMATION :

- Réceptionner et stocker les viandes
- Contrôler la traçabilité et la qualité de la viande ainsi le respect des règles d'hygiènes et de sécurité
- Découper, désosser et séparer les viandes. Les préparer pour la vente en respectant les techniques de présentation, de décoration et d'étiquetage
- Habiller les volailles et confectionner les produits tripiers
- Participer au conseil et à la vente des produits

MODALITÉS PÉDAGOGIQUES :

- Une formation alternée entre l'entreprise et le Centre de Formation
- Suivi pédagogique par l'équipe enseignante et le référent
- Des formations appliquées aux métiers avec mise en situation sur plateaux
- Visites en entreprise

MODALITÉ D'EXAMENS :

- Diplôme de l'Éducation Nationale de niveau 3
- En présentiel
- Selon le référentiel d'examen : Épreuves ponctuelles finales

DÉBOUCHÉS :

Le titulaire du CAP débute comme boucher préparateur qualifié, ouvrier professionnel qualifié ou de fabrication. Il peut être employé dans une boucherie artisanale, au rayon d'une grande surface, en atelier de transformation, entreprise industrielle ou collectivité.



Métiers de l'Alimentation

	ARDENNES	AUBE	MARNE	HAUTE-MARNE	ACCÈS FORMATION
	BOUCHERIE				
CAP Boucher*	✓	✓	✓	✓	APP, CP, FC
BP Boucher			✓		APP, CP, FC
	CHARCUTIER - TRAITEUR				
CAP Charcutier Traiteur*	✓				APP, CP, FC
CS Employé Traiteur*	✓		✓		APP, CP, FC

* Formations pouvant se dérouler sur un site différent en fonction des effectifs

APP : Contrat d'apprentissage / CP : Contrat de professionnalisation / FC : Formation continue

TAUX DE RÉUSSITE AUX EXAMENS SESSION 2025 : 76,92 %

TAUX D'INSERTION ET DE POURSUITE D'ÉTUDES 2025 : 92 %

TAUX DE RUPTURE 2024/2025 : 22 %



ACCESSIBILITÉ

Nos locaux sont accessibles aux personnes à mobilité réduite ; pour toute demande spécifique, notre référent handicap est à votre disposition.

NOS CENTRES :

ARDENNES

129 avenue Charles de Gaulle
08008 Charleville Mézières Cedex
03 24 33 02 24
contact08@almea-formations.fr

AUBE

9 rue Robert Keller
10151 Pont Sainte Marie Cedex
03 25 81 08 01
contact10@almea-formations.fr

MARNE

32 rue Benjamin Franklin
51016 Châlons-en-Champagne Cedex
03 26 69 25 85
contact_51@almea-formations.fr

HAUTE-MARNE

1 rue Albert Camus
52904 Chaumont Cedex 9
03 25 35 09 09
contact-52@almea-formations.fr

www.almea-formations.fr

Code RNCP : 37535

Date de début des parcours certifiants : 01/09/2023

Organisme certificateur : Ministère de l'Éducation Nationale et de la Jeunesse

Fiche mise à jour le 23/03/2026

