

# CAP boucher

Niveau 3 - Professionnel qualifié

**E**cole  
**S**upérieure  
des **M**étiers



## LE CYCLE DE FORMATION

Collège 3<sup>ème</sup>

**CAP BOUCHER**  
(2 ans)

◀ Vous  
êtes ici

CS Vente conseil en  
boucherie (1 an)

BP boucher  
(2 ans)

## PUBLIC

Ouvert à tous : Jeune de moins de 30 ans en apprentissage, demandeur d'emploi, salarié, RQTH.

## TARIFS

Formation gratuite et rémunérée sous contrat d'apprentissage ou contrat de professionnalisation, prise en charge par le financeur de l'entreprise (OPCO, Fonds de formation ou CPF).

Coût horaire hors prise en charge : 14 € TTC

## MODALITÉS PÉDAGOGIQUES

Présentiel.

## DÉBOUCHÉS

Actuellement, la profession offre aux jeunes un grand nombre d'opportunités. Les débutants sont donc les bienvenus. Après quelques années d'expérience et avec des compétences en gestion et comptabilité, il est possible de créer ou de reprendre une entreprise.

Retrouvez le taux d'insertion sur le site France Compétences : <https://www.francecompetences.fr/recherche/mcp/37535/>

## POURSUITE D'ÉTUDES

Il peut continuer son apprentissage à l'ESM avec un CS Vente conseil en boucherie, un CAP Charcutier Traiteur ou un BP Boucher.

## OBJECTIFS, APTITUDES ET COMPÉTENCES

Le titulaire du CAP Boucher choisit et achète les carcasses, les découpe puis les transforme en d'appétissants morceaux qu'il présente à sa clientèle. Il maîtrise l'ensemble des techniques qui permettent de désosser, de dénervé et de dégraisser. Commerçant, il conseille ses clients sur le choix des morceaux et la façon de les cuisiner. Fabricant, il prépare des plats élaborés comme les rôtis, les paupiettes, les volailles farcies et les brochettes.

## FORMATION

### >> Pré-requis et durée :

- En 2 ans : jeune sorti d'une classe de troisième.
- En 1 an : titulaire d'un CAP ou BEP ou niveau supérieur.

Durée totale : 840h

Nombre d'heures à l'ESM :

1<sup>ère</sup> année : 420h

2<sup>ème</sup> année : 420h

### >> Rythme de l'alternance :

Les apprentis sont en entreprise 2 semaines sur 3.

### >> Contenu de la formation :

#### Domaine Général

- Français
- Histoire Géographie
- EMC (Éducation Morale et Civique)
- Anglais
- Mathématiques
- Sciences physiques
- PSE (Prévention Santé Environnement)
- EPS (Éducation Physique et sportive)

#### Domaine Professionnel

- **Approvisionnement, organisation et transformation des Viandes**
  - Organisation et Production
  - Environnement technologique
- **Préparation à la commercialisation**
  - SAE (Sciences Appliquées à l'Environnement)
  - Préparations bouchères
  - Sécurité et entretien

### >> Modalités d'évaluation :

Evaluations au centre de formation, passage de l'examen à l'issue de la formation.

### >> Modalités d'accès et délai d'accès :

Admission sur dossier et possibilité d'entretien.

Accessible à partir de 3 mois avant et jusqu'à 3 mois après le début de la formation. Rentrée en septembre.

Conditions d'accès au public en situation de handicap, contactez le référent handicap au 05 62 11 60 60.

### Lieu de la formation

#### ÉCOLE SUPÉRIEURE DES MÉTIERS

Chemin de la Pyramide - BP 25 31601 Muret cedex 1

### Renseignements formations à l'ESM Muret

Mail : [alimentation@cm-toulouse.fr](mailto:alimentation@cm-toulouse.fr) - Tél : 05 62 11 60 60