

## CAP BOUCHER 2 ANS



### Prérequis

Aucun prérequis

**Public :** Être âgé de 18 et plus (Mineurs nous contacter : [contact@emacformation.com](mailto:contact@emacformation.com) )

Accessible au PSH Rdv avec le référent Handicap

Mme BOUILLIE :

[stephaniebouillie@emacformation.com](mailto:stephaniebouillie@emacformation.com)

### Qualités souhaitées :

Motivation

Curiosité pour les produits carnés

Bonne organisation

Ponctualité et matinal

Bonne résistance physique (port de charges lourdes)

Niveau de diplôme : RNCP37535

<https://www.francecompetences.fr/recherche/rncp/37535/>

\*Niveau 3 / Diplôme Éducation Nationale

Validation par blocs de compétences possible

### Durée et Alternance

24 semaines/840 H

Du lundi au vendredi 8H/17H30 EMAC

Du lundi au samedi en magasin

3 Semaines en entreprise/1 Semaine à l'EMAC

Type de contrat : Apprentissage ou professionnalisation. Autres dispositifs nous contacter : [contact@emacformation.com](mailto:contact@emacformation.com)

### Admission :

De septembre à janvier de la première année.  
Sur dossier et entretien de motivation par l'enseigne.

### Entreprises d'accueil :

Grande et moyenne surfaces (GMS)

Coût de la formation : Gratuit pour l'alternant

### Financement :

Formation pris en charge par OPCO

Tenue : 150 €

Matériel de découpe : 100 €

Matériel pédagogique : 50 €

### Lieu de Formation :

**EMAC salle de cours :**

14 rue du Séminaire 94550 Chevilly-Larue/  
Rungis

**Atelier Pratique RUNGIS ACADEMIE :**

**3 rue du caducée 94154 RUNGIS CEDEX**

### Objectifs de la formation

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.

Il découpe, désosse et sépare les viandes. Il les prépare (parage, épluchage, tranchage et ficelage) pour la vente en respectant les techniques de présentation, de décoration et d'étiquetage. Il habille les volailles et confectionne les produits tripiers . Il peut être amené à mettre en valeur les produits, à renseigner la clientèle, à participer à l'acte de vente.

### Les plus de l'EMAC:

L'expertise de nos formateurs en GMS

Les modules Applications culinaires avec nos formateurs cuisiniers

La création d'Animation magasin par les alternants

La visite possible du pavillon produits carnés du MIN Rungis

Le suivi hebdomadaire des alternants avec retour des périodes entreprise et communication à l'enseigne

Les visites en magasin par l'équipe pédagogique

Le module « Analyse sensorielle », en connaissance produits, en application culinaire, en vente

### Débouchés professionnels :

Commis boucher ou employé rayon boucherie.

Avec l'expérience il ou elle a la possibilité de d'occuper un poste à responsabilité, comme adjoint ou chef de rayon en GMS, Il ou elle pourra également créer ou reprendre une boucherie

Accès direct à l'emploi : 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.

### Poursuite d'études

MC Employé traiteur

Bac pro Boucher charcutier traiteur

BP Boucher

BP Charcutier-traiteur

Bac Pro Commerce

TP AMUM Assistant Manager Unité Marchande.

## CAP BOUCHER 2 ANS



### BLOCS COMPETENCES

#### 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

#### 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

#### 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 et 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  
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

#### 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.  
- Critiquer un résultat, argumenter.  
- Rendre compte d'une démarche, d'un résultat, à l'oral ou à l'écrit.

#### Éducation physique et sportive

- Réaliser une performance motrice maximale  
- Se déplacer en s'adaptant à des environnements variés et incertains  
- Réaliser une prestation corporelle à visée artistique ou acrobatique

#### 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  
langue vivante ( facultative)  
Compétences de niveau A2 du CECRL  
S'exprimer oralement en continu  
Interagir en langue étrangère  
Comprendre un document écrit rédigé en langue étrangère  
Les modalités d'évaluation sont décrites dans les annexes de l'arrêté définissant les diplômes relatifs à l'évaluation (voir notamment le règlement d'examen et les définitions d'épreuves)

### CONTENU DE FORMATION

CONNAISSANCE PRODUITS  
PRATIQUE BOUCHERIE  
ENVIRONNEMENT PROFESSIONNEL  
APPROVISIONNEMENT  
COMMERCIALISATION / VENTE  
HYGIÈNE ET SÉCURITÉ  
APPLICATION CULINAIRE  
SUIVI / CHEF D'OEUVRE  
MATH SCIENCES  
HISTOIRE GÉO  
FRANÇAIS  
ANGLAIS  
PSE

### MÉTHODES ET MOYENS PÉDAGOGIQUES

Mise en situation professionnelle sur les plateaux techniques / Apport théorique  
Bilan de suivi de formation  
Visite en entreprise

### QUALITÉS DES FORMATEURS

Formateurs avec une expérience de la GMS ou du secteur professionnel

### MODALITÉS D'ÉVALUATIONS :

Évaluation en centre de formation et en entreprise  
Examen Ponctuel

Pour nous contacter : Mail : [contact@emacformation.com](mailto:contact@emacformation.com) Tel : 01.89.13.33.61

#### Accès / Infos

14 rue du séminaire 94550 CHEVILLY LARUE Bâtiment G6B. Accessible aux personnes handicapées  
Transport commun : Ligne 7 Villejuif Louis Aragon puis T7 : Porte de Thiais puis 8 mn à pied  
En bus : Bus 216 Ou Trans Val de Marne station Marché International De Rungis  
Horaires : 8H00-17H30 du lundi au vendredi