

Boucher

RNCP37535 · RNCP · Publiée

L'essentiel

Niveau de qualification	Niveau 3
Sigle	CAP — Certificat d'aptitude professionnelle
Code(s) NSF	221
Formacode(s)	21599
Code(s) ROME	D1101
Code(s) CFD	50022143 (CAP)
Type d'enregistrement	Enregistrement de droit
Date d'échéance	31/08/2028

Certificateur(s)

MINISTERE DE L'EDUCATION NATIONALE ET DE LA JEUNESSE · SIRET : 11004301500012

Résumé de la certification

OBJECTIFS ET CONTEXTE

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.

ACTIVITÉS VISÉES

Approvisionnement, organisation et transformation des viandes

Approvisionnement et stockage

Organisation et transformation des viandes

Préparation à la commercialisation

Réalisation des préparations bouchères

Sécurité et entretien

COMPÉTENCES ATTESTÉES

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-enseignement moral et civique
 Maîtriser et utiliser des repères chronologiques et spatiaux : mémoriser et s'appropriier 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 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
 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
 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 étrangère
 L'épreuve de langue vivante étrangère a pour objectif de vérifier, au niveau A2 (utilisateur élémentaire de niveau intermédiaire) du CECRL (art. D.312-16 du CE), les compétences du candidat à :
 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
 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
 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

Blocs de compétences

RNCP37535BC01 — Approvisionnement, organisation et transformation des viandes

LISTE DE COMPÉTENCES

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

MODALITÉS D'ÉVALUATION

Scolaires (établissement public et privé sous contrat), apprentis (CFA habilité ou CFA porté par un EPLE, GRETA ou GIP-FCIP assurant toute la formation théorique) : Ponctuel, écrit et pratique
 Scolaires (établissement privé hors contrat), apprentis (CFA non habilité), formation professionnelle continue (établissement non habilité CCF), enseignement à distance, candidat individuel : Ponctuel, écrit et pratique
 Formation professionnelle continue dans un établissement public au CCF intégral : Contrôle en Cours de Formation (CCF)

RNCP37535BC02 — Préparation à la commercialisation

LISTE DE COMPÉTENCES

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

MODALITÉS D'ÉVALUATION

Scolaires (établissement public et privé sous contrat), apprentis (CFA habilité ou CFA porté par un EPLE, GRETA ou GIP-FCIP assurant toute la formation théorique) : Contrôle en Cours de Formation (CCF)
 Scolaires (établissement privé hors contrat), apprentis (CFA non habilité), formation professionnelle continue (établissement non habilité CCF), enseignement à distance, candidat individuel : Ponctuel, pratique et oral
 Formation professionnelle continue dans un établissement public habilité : CCF

RNCP37535BC03 — Français et histoire-géographie-enseignement moral et civique

LISTE DE COMPÉTENCES

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'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

MODALITÉS D'ÉVALUATION

Scolaires (établissement public et privé sous contrat), apprentis (CFA habilité ou CFA porté par un EPLE, GRETA ou GIP-FCIP assurant toute la formation théorique) et formation professionnelle continue (établissement public au CCF intégral) : Contrôle en Cours de Formation (CCF)

Scolaires (établissement privé hors contrat), apprentis (CFA non habilité), formation professionnelle continue (établissement non habilité CCF), enseignement à distance, candidat individuel : Ponctuel, écrit et oral

RNCP37535BC04 — Mathématiques et physique-chimie

LISTE DE COMPÉTENCES

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

MODALITÉS D'ÉVALUATION

Scolaires (établissement public et privé sous contrat), apprentis (CFA habilité ou CFA porté par un EPLE, GRETA ou GIP-FCIP assurant toute la formation théorique) et formation professionnelle continue (établissement public au CCF intégral) : Contrôle en Cours de Formation (CCF)

Scolaires (établissement privé hors contrat), apprentis (CFA non habilité), formation professionnelle continue (établissement non habilité CCF), enseignement à distance, candidat individuel : Ponctuel, écrit

RNCP37535BC05 — Éducation physique et sportive

LISTE DE COMPÉTENCES

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

MODALITÉS D'ÉVALUATION

Scolaires (établissement public et privé sous contrat), apprentis (CFA habilité ou CFA porté par un EPLE, GRETA ou GIP-FCIP assurant toute la formation théorique) et formation professionnelle continue (établissement public au CCF intégral) : Contrôle en Cours de Formation (CCF)

Scolaires (établissement privé hors contrat), apprentis (CFA non habilité), formation professionnelle continue (établissement non habilité CCF), enseignement à distance, candidat individuel : Ponctuel

RNCP37535BC06 — Prévention-santé-environnement

LISTE DE COMPÉTENCES

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

MODALITÉS D'ÉVALUATION

Scolaires (établissement public et privé sous contrat), apprentis (CFA habilité ou CFA porté par un EPLE, GRETA ou GIP-FCIP assurant toute la formation théorique) et formation professionnelle continue (établissement public au CCF intégral) : Contrôle en Cours de Formation (CCF)

Scolaires (établissement privé hors contrat), apprentis (CFA non habilité), formation professionnelle continue (établissement non habilité CCF), enseignement à distance, candidat individuel : Ponctuel, écrit

RNCP37535BC07 — Langue vivante étrangère

LISTE DE COMPÉTENCES

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

MODALITÉS D'ÉVALUATION

Scolaires (établissement public et privé sous contrat), apprentis (CFA habilité ou CFA porté par un EPLE, GRETA ou GIP-FCIP assurant toute la formation théorique) et formation professionnelle continue (établissement public au CCF intégral) : Contrôle en Cours de Formation (CCF)

Scolaires (établissement privé hors contrat), apprentis (CFA non habilité), formation professionnelle continue (établissement non habilité CCF), enseignement à distance, candidat individuel : Ponctuel, écrit et oral

L'épreuve de langue vivante étrangère a pour objectif de vérifier, au niveau A2 (utilisateur élémentaire de niveau intermédiaire) du CECRL (art. D.312-16 du CE), les compétences du candidat.

RNCP37535BC08 — Arts appliqués et cultures artistiques (Bloc facultatif)

LISTE DE COMPÉTENCES

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

MODALITÉS D'ÉVALUATION

Scolaires (établissement public et privé sous contrat), apprentis (CFA habilité ou CFA porté par un EPLE, GRETA ou GIP-FCIP assurant toute la formation théorique) et formation professionnelle continue (établissement public au CCF intégral) : Ponctuel, écrit

Scolaires (établissement privé hors contrat), apprentis (CFA non habilité), formation professionnelle continue (établissement non habilité CCF), enseignement à distance, candidat individuel : Ponctuel, écrit

RNCP37535BC09 — Mobilité (Bloc facultatif)

LISTE DE COMPÉTENCES

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

MODALITÉS D'ÉVALUATION

Scolaires (établissement public et privé sous contrat), apprentis (CFA habilité ou CFA porté par un EPLE, GRETA ou GIP-FCIP assurant toute la formation théorique) et formation professionnelle continue (établissement public au CCF intégral) : Pratique, oral

Secteur d'activité et type d'emploi

SECTEURS D'ACTIVITÉS

Boucheries artisanales
Grande distribution alimentaire
Atelier de transformation
Atelier de découpe

TYPE D'EMPLOIS ACCESSIBLES

Boucher préparateur qualifié en boucherie artisanale
Ouvrier professionnel qualifié en rayon boucherie de grande ou moyenne surface

RÉGLEMENTATIONS D'ACTIVITÉ

La personne souhaitant exercer l'activité de boucher doit justifier d'une qualification professionnelle ou exercer sous le contrôle effectif et permanent d'une personne ayant cette qualification.

La personne souhaitant exercer l'activité de boucher doit justifier d'une qualification professionnelle en obtenant par exemple, soit :

- un brevet professionnel (BP) « boucher »
- un baccalauréat professionnel « boucher »
- un certificat d'aptitude professionnelle (CAP) « boucher »

Marché du travail

Indicateurs au niveau des familles professionnelles (FAP) des métiers visés, agrégés au niveau national — France Travail / DARES (open data).

Tension de recrutement (DARES 2024)	Très élevée (5/5)
Facteurs principaux	Lien formation-emploi, Intensité d'embauche, Manque de main-d'œuvre disponible
Salaire médian (mensuel)	1 800 €
Diplôme le plus fréquent	CAP, BEP ou équivalent en transformations (51 % des actifs en emploi)
Familles professionnelles (FAP)	S0X40 — Bouchers · tension 5/5 (Très élevée)
Projets de recrutement (BMO 2026)	5 904
Jugés difficiles à recruter	72 %
Emplois saisonniers	10 %
Familles professionnelles (FAP)	S0X40 — Bouchers

Voies d'accès

MODALITÉS D'ACCÈS

Formation initiale, Formation continue, Apprentissage, Contrat de professionnalisation, Candidature individuelle, VAE

Le jury du certificat d'aptitude professionnelle est composé à parité :

1° De professeurs des établissements d'enseignement public et des établissements d'enseignement privés sous contrat ainsi que d'enseignants des centres de formation d'apprentis ;

2° De personnes qualifiées de la profession choisies en nombre égal parmi les employeurs et les salariés après consultation des organisations représentatives.

Si ces proportions ne sont pas atteintes en raison de l'absence d'un ou plusieurs de ses membres, le jury peut néanmoins valablement délibérer.

ACCESSIBLE EN OUTRE-MER

Nouvelle-Calédonie, Polynésie française

Financement en alternance (NPEC)

Niveau de prise en charge d'un contrat d'apprentissage par les OPCO, fixé par France compétences par branche professionnelle (CPNE).

Prise en charge usuelle	6 153 €
Selon la branche	6 153 € – 6 486 €

Prise en charge	Branches concernées
6 153 €	Valeur par défaut · 197 branches
6 486 €	CPNE de l'industrie hôtelière, CPNE de la branche boucherie, CPNEFP dans les établissements d'enseignement privés sous contrat, CPNEFP de la charcuterie, CPNEFP des industries charcutières
6 311 €	CPNE industries alimentaires diverses, CPNEFP Transformation Laitière, CPNEFP de la branche des industries de produits alimentaires élaborés, CPNEFP des entreprises d'expédition et d'exportation de fruits et légumes, CPNEFP dans la coopération agricole
6 378 €	CPNE du Commerce de détail et de gros à prédominance alimentaire, CPNEFP des métiers du commerce de détail alimentaire spécialisé
6 156 €	CPNEFP ICGV entreprises de la viande, CPNEFP des commerces de gros
6 436 €	CPNE du commerce de détail alimentaire non spécialisé
6 316 €	CPNE Branche ITV

Base légale

Date d'échéance de l'enregistrement 31/08/2028

Liens avec d'autres certifications

ANCIENNES VERSIONS

RNCP6993

CORRESPONDANCES (PAR BLOCS)

RNCP6993

Pour plus d'informations

Fiche officielle (France Compétences)

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

Où se former

Formations référencées	84
Organismes	35
Régions couvertes	14
Prix indicatif	1 190 € – 12 915 €
Durée	28 – 2747 h

Offre de formation — MonCompteFormation (Caisse des Dépôts), licence ouverte.

Se former en apprentissage

Formations en apprentissage	196
Organismes gestionnaires (CFA)	83
Organismes formateurs	124
Régions couvertes	15
Départements couverts	92
Organismes certifiés Qualiopi	123
Formations à distance	4
Sessions	de 09/2024 à 06/2030

Catalogue des formations en apprentissage — réseau des Carif-Oref. Sans frais pour l'alternant : formation financée par l'OPCO de la branche (NPEC).

Demande CPF — formations engagées

Dossiers CPF engagés	120
Montant total engagé	392 607 €
Coût moyen par dossier	3 272 €
Durée moyenne	594 h
Période	09/2023 – 08/2026
France compétences	82 %
France Travail	10 %
Reste à charge titulaire	6 %
Entreprise	1 %
Régions	1 %
Compte d'engagement citoyen	0 %

Formations engagées via le CPF — Caisse des Dépôts (open data), tous organismes confondus.