

Boucher

RNCP6993 · 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
Type d'enregistrement	Enregistrement de droit
Date d'échéance	31/12/2023

Certificateur(s)

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

Résumé de la certification

OBJECTIFS ET CONTEXTE

A compléter (Reprise)

ACTIVITÉS VISÉES

Le titulaire de ce diplôme assure la réception, le stockage des produits livrés, la transformation des morceaux issus de la découpe des carcasse et des différentes coupes des espèces (bovins, ovins, porcins, caprins, équins, volailles, gibiers) et du traitement des produits tripiers dans le respect des règles de qualité, d'hygiène et de sécurité et conformément aux exigences de traçabilité. Il peut être amené à mettre en valeur les produits, à renseigner la clientèle, à participer à l'acte de vente.

COMPÉTENCES ATTESTÉES

Les compétences acquises par le titulaire du diplôme sont celles décrites dans l'ensemble des blocs de compétences.

Blocs de compétences

RNCP6993BC01 — Bloc de compétence n° 1 fiche RNCP n°6993-Approvisionnementorganisation et environnement professionnel

LISTE DE COMPÉTENCES

Organiser la réception des produits
Identifier et mettre en place la matière d'œuvre
Appliquer les règles d'hygiène et de sécurité
Réceptionner les produits livrés
Stocker les produits et suivre les stocks
Vérifier les produits lors de la livraison

Les modalités d'évaluation sont décrites dans les annexes de l'arrêté définissant le diplôme relatives à l'évaluation (voir notamment le règlement d'examen et les définitions d'épreuves)

RNCP6993BC02 — Bloc de compétence n° 2 fiche RNCP n°6993-Tranformation des produits

LISTE DE COMPÉTENCES

Choisir et mettre en place le matériel adapté
Ranger son poste de travail

Effectuer les opérations techniques de transformation des viandes et produits tripiers

Nettoyer, désinfecter :

- les matériels et l'outillage
- les locaux

Échanger, dialoguer avec l'équipe de travail

Les modalités d'évaluation sont décrites dans les annexes de l'arrêté définissant le diplôme relatives à l'évaluation (voir notamment le règlement d'examen et les définitions d'épreuves)

RNCP6993BC03 — Bloc de compétence n°3 fiche RNCP n°6993-Préparation à la vente, commercialisation

LISTE DE COMPÉTENCES

Participer à l'organisation de l'espace de vente

Réaliser certaines opérations de vente

Vérifier les produits (date de péremption, état de fraîcheur)

Vérifier la présentation des produits et l'étiquetage

Apprécier le fonctionnement des appareils

Participer au service de la clientèle

Les modalités d'évaluation sont décrites dans les annexes de l'arrêté définissant le diplôme relatives à l'évaluation (voir notamment le règlement d'examen et les définitions d'épreuves)

RNCP6993BC04 — Bloc de compétence n° 4 fiche RNCP n°6993-Français, Histoire-Géographie et Enseignement moral et civique

LISTE DE COMPÉTENCES

Français

- Entrer dans l'échange oral : écouter, réagir, s'exprimer
- Entrer dans l'échange écrit : lire, analyser, écrire
- Devenir un lecteur compétent et critique
- Confronter des savoirs et des valeurs pour construire son identité culturelle.

HG et EMC

- Appréhender la diversité des sociétés et la richesse des cultures
- Repérer la situation étudiée dans le temps et dans l'espace
- Relever, classer et hiérarchiser les informations contenues dans un document selon des critères donnés

Acquérir une démarche citoyenne à partir de son environnement quotidien

Les modalités d'évaluation sont décrites dans les annexes de l'arrêté définissant le diplôme relatives à l'évaluation (voir notamment le règlement d'examen et les définitions d'épreuves)

RNCP6993BC05 — Bloc de compétence n° 5 fiche RNCP n°6993-Mathématiques-Sciences physiques et chimiques

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

Les modalités d'évaluation sont décrites dans les annexes de l'arrêté définissant le diplôme relatives à l'évaluation (voir notamment le règlement d'examen et les définitions d'épreuves)

RNCP6993BC06 — Bloc de compétence n° 6 fiche RNCP n°6993-Éducation physique et sportive

LISTE DE COMPÉTENCES

Compétences de niveau 3 du référentiel de compétences attendues

- 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
- Conduire et maîtriser un affrontement individuel ou collectif

- Respecter les règles de vie collective et assumer les différents rôles liés à l'activité
- Les modalités d'évaluation sont décrites dans les annexes de l'arrêté définissant le diplôme relatives à l'évaluation (voir notamment le règlement d'examen et les définitions d'épreuves)

RNCP6993BC07 — Bloc de compétence n° 7 fiche RNCP n°6993-UF langue vivante

LISTE DE COMPÉTENCES

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 le diplôme relatives à l'évaluation (voir notamment le règlement d'examen et les définitions d'épreuves)

Secteur d'activité et type d'emploi

SECTEURS D'ACTIVITÉS

magasin artisanal de boucherie, boucherie charcuterie traiteur, boucherie triperie volailles, boucherie hippophagique, rayons boucherie des grandes et moyennes surfaces, ateliers de transformation (grossistes), l'agroalimentaire (industries de la viande), cuisines centrales

TYPE D'EMPLOIS ACCESSIBLES

boucher préparateur qualifié, ouvrier professionnel qualifié boucher, ouvrier professionnel de fabrication.

RÈGLEMENTATIONS D'ACTIVITÉ

A compléter (Reprise)

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

PRÉREQUIS À L'ENTRÉE EN FORMATION

A compléter (Reprise)

COMPOSITION DU JURY — FORMATION INITIALE

Le jury est présidé par un conseiller de l'enseignement technologique choisi parmi les personnes qualifiées de la

profession. Il est composé à parts égales : - d'enseignants des établissements scolaires publics, privés sous contrat et des centres de formation d'apprentis ;

- de professionnels choisis en nombre égal parmi les employeurs et les salariés après consultation des organisations représentatives.

COMPOSITION DU JURY — FORMATION CONTINUE, APPRENTISSAGE, CONTRAT DE PROFESSIONNALISATION, CANDIDATURE INDIVIDUELLE, VAE

idem

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	31/12/2023
Date de dernière délivrance possible	31/12/2024

Liens avec d'autres certifications

NOUVELLE(S) CERTIFICATION(S)
RNCP37535

Pour plus d'informations

Fiche officielle (France Compétences)

<https://www.francecompetences.fr/recherche/rncp/6993/>

Demande CPF — formations engagées

Dossiers CPF engagés	78
----------------------	----

Montant total engagé	306 366 €
Coût moyen par dossier	3 928 €
Durée moyenne	855 h
Période	08/2020 – 10/2023
France compétences	57 %
France Travail	33 %
Reste à charge titulaire	10 %

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