

# Certificat d'aptitude professionnelle (CAP)

## BOUCHER Intermarché

Le titulaire du Certificat d'Aptitude Professionnelle (CAP) Boucher assure la réception, le stockage des produits livrés, la transformation des morceaux issus de la découpe des carcasses 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 conformément aux exigences réglementaires de traçabilité. Il peut être amené à mettre en valeur les produits, à renseigner et conseiller la clientèle, à participer à l'acte de vente.

### OBJECTIFS

Le boucher réceptionne et stocke les viandes (bovins, ovins, porcins, caprins, équins, volailles et gibiers).

Il contrôle la traçabilité et la qualité de la viande ainsi le respect des règles d'hygiène et de sécurité.

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 participer au conseil et à la vente des produits.

### NIVEAU DE QUALIFICATION VISÉ

Niveau 3

### PUBLIC

Tout public, de 16 à 29 ans, souhaitant exercer dans la Boucherie.

### PRÉ-REQUIS

Pas de pré-requis, si ce n'est la motivation de devenir Boucher.

### DURÉE

2 ans en contrat d'apprentissage.

1 an en fonction du parcours.

### RYTHME D'ALTERNANCE

1 semaine en CFA / 3 semaines en point de vente Intermarché.

### MODALITÉS D'ACCÈS

Sélection sur dossier (CV et LM) et sur entretien.

### MODALITÉS PÉDAGOGIQUES

Alternance d'apports théoriques par des enseignants diplômés d'Etat, mise en pratique en plateaux techniques.

Mise en application au rayon boucherie des points de vente Intermarché.

Mise à disposition de ressources numériques via différents médias.

### MODALITÉS D'ÉVALUATION

Contrôle continu et examen final.

### COÛT DE LA FORMATION

Prise en charge totale de la formation et rémunération dans le cadre du contrat d'apprentissage ou de professionnalisation.

## LE PROGRAMME

### ENSEIGNEMENT GÉNÉRAL

Français et Histoire-géographie, Mathématiques et Sciences physiques et chimiques, Enseignement moral et civique, Langue vivante, Education physique et sportive.

### ENSEIGNEMENT TECHNIQUE ET PROFESSIONNEL

**Approvisionnement et organisation** : réception des produits, entreposage, suivi des stocks, prise de commande, vérification des produits, produits et transformation, filière viande, traçabilité des produits ;

**Transformation des produits** : contenu nutritionnel des viandes et abats, préparation des produits (découper, séparer, désosser, parer, éplucher, parer une volaille), transformation (trancher, couper, hacher, préparation de produits tripiers), finition (mise en forme, bardage et ficelage) ;

**Préparation à la vente, commercialisation** : organisation espace de vente, vérification des produits, étiquetage, service et conseil à la clientèle, décoration ;

**Équipements et locaux professionnels** : nettoyage et désinfection des locaux, contrôle des appareils et des dispositifs de sécurité, équipement matériel, tenue professionnelle, organisation du plan de travail, outillage, stockage des déchets, fonctionnement des chambres froides.

## APRÈS LA FORMATION

Accès à l'emploi en boucherie, grande surface.

Poursuite d'études soit par un élargissement des compétences sur métier connexe (CAP Charcutier traiteur) ou lié à la vente (préparateur vendeur option boucherie), soit une montée en qualification (BP Boucher, Bac Pro Boucher Charcutier).

## CONTACT ET INSCRIPTION

[itmai\\_cfa\\_ecoledesmetiers@mousquetaires.com](mailto:itmai_cfa_ecoledesmetiers@mousquetaires.com)

Personne en situation de handicap ? Contactez-nous ! Nous ferons le point sur vos besoins:  
[itmai\\_referent\\_handicap\\_CFA@mousquetaires.com](mailto:itmai_referent_handicap_CFA@mousquetaires.com)

