



## C.A.P BOUCHER·E

### OBJECTIFS DE LA FORMATION

=> Préparer aux épreuves du CAP Boucher(ère).

Le titulaire du **CAP Boucher(ère)** 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.

### CONTENU PÉDAGOGIQUE

#### Domaine professionnel

- > Pratique Professionnelle
- > Technologie Professionnelle
- > Sciences Appliquées à l'alimentation, à l'hygiène et aux équipements
- > Connaissance de l'entreprise et de son environnement économique et juridique

#### Domaine général

- > Français, Histoire-Géographie, Enseignement moral et civique
- > Mathématiques, Physique-Chimie
- > Prévention Santé Environnement
- > Éducation Physique et Sportive

#### Méthodes et moyens pédagogiques

Cours en présentiel. Mise en situation professionnelle sur plateaux techniques équipés, apport théorique avec les supports pédagogiques adéquats, retour d'expérience d'entreprise dans le cadre de la pédagogie de l'alternance, visites en entreprise.

#### Modalités d'évaluation

Contrôle en Cours de Formation



### DÉBOUCHÉS PROFESSIONNELS

- > Boucher préparateur qualifié
- > Ouvrier professionnel qualifié boucher
- > Ouvrier professionnel de fabrication



### POURSUITE DE FORMATION

- > M.C. Employé Traiteur en 1 an (Proposé à IFI03)
- > CAP Charcutier-Traiteur en 1 an (Proposé à IFI03)
- > B.P. Boucher

Possibilité de validation de bloc de compétences, équivalence de diplôme, passerelles → nous contacter





# C.A.P BOUCHERIE

Code RNCP : 37535 - Date d'enregistrement : 26/03/2023  
Certificateur : Ministère de l'éducation nationale et de la jeunesse



## Modalités de formation

### FORMATION EN ALTERNANCE

Signature d'un Contrat d'Apprentissage ou de Professionnalisation

- > L'apprenti(e) doit avoir moins de 30 ans (sauf personne RQTH).
- > Il faut avoir signé un contrat d'apprentissage avec une entreprise.
- > Durée et rythme de la formation :  
2 ans avec alternance d'1 semaine sur 3 en CFA (soit 840 h).
- > L'accès à la formation se fait tout au long de l'année.
- > Formation gratuite pour l'apprenant.

### FORMATION PROFESSIONNELLE CONTINUE

- > Statut Stagiaires de la Formation Professionnelle pour salariés ou demandeurs d'emploi.
- > Tarifs, durée et modalités : nous contacter.

## Modalités de recrutement

Pré-inscription sur le site [www.ifi03.fr](http://www.ifi03.fr) (Réception login par mail). Inscription définitive à la réception par IFI03 du contrat d'alternance signé.

### Prérequis

Aucun

Un titulaire d'un CAP Charcutier traiteur peut intégrer la 2e année du CAP Boucherie.

### Plus-values de l'établissement

- > Réseau de transports quotidiens gratuits (financement Région) desservant le département
- > Possibilité de restauration sur place
- > Mobilité Européenne et Internationale
- > Expérience de plus de 45 ans dans la formation par alternance
- > Équipements pédagogiques et plateaux techniques récents



## CONTACT

### INSTITUT DE FORMATION INTERPROFESSIONNEL DE L'ALLIER - IFI 03

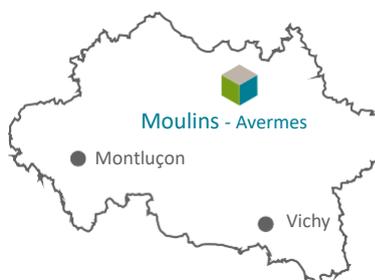
Association loi de 1901

11, route de Paris - 03000 AVERMES

Tél : 04 70 35 13 50

secretariat@ifi03.com

[www.ifi03.fr](http://www.ifi03.fr)



Accessible aux personnes en situation de handicap

Contactez notre référente Handicap :  
Magali GRANDJEAN - 04.70.35.13.50  
m.grandjean@ifi03.com

Agence Croucom • photos : ifi03, istockphotos©

Les informations sur cette fiche sont données à titre indicatif.

Date de mise à jour : 07/03/2025



Cofinancé par  
l'Union européenne



La Région  
Auvergne-Rhône-Alpes



Chambre  
des Métiers  
et de l'Artisanat  
ALLIER



Retrouvez toutes ces informations sur [www.ifi03.fr](http://www.ifi03.fr)

