



CAP Boucher 1 an

100% de réussite en 2025

Description

- **Durée** : 1 an, 420 heures
- **Type de diplôme** : Diplôme de niveau III délivré par le ministère de l'Education nationale et inscrit au RNCP sous le code 37535
- **Rythme d'alternance** : 2 semaines à l'école, 2 semaines en entreprise
- **Statut** : Contrat d'apprentissage, contrat de professionnalisation (plus de 30 ans) possible sous conditions
- **Frais de scolarité** : Formation non-payante et rémunérée dans le cadre du contrat d'alternance
- **Frais annexes** : Tenues et matériels professionnels. Une prime d'équipement d'un montant maximal de 500 euros TTC peut être allouée par les OPCO aux apprentis débutant le CAP en fonction de leur éligibilité au dispositif.
 - Cantine obligatoire pour l'ensemble des apprenants : facturation sur une base mensuelle.
- **Modalité pédagogique** : 100 % présentiel
- **Accès aux personnes handicapées** : voir rubrique « handicap » du site internet du CEPROC <https://www.cephroc.com/ecole/vie-etudiante/>

Admission

Prérequis & modalités d'admission

- Avoir entre 15 et 29 ans révolus pour les candidats sous contrat d'apprentissage et 30 ans et plus pour ceux sous contrat de professionnalisation. Pas de limite d'âge pour les apprentis reconnus « travailleur handicapé » ou les créateurs/repreneurs d'entreprise
- Etre titulaire au minimum d'un CAP, BEP, d'un bac général/professionnel ou d'un diplôme de niveau supérieur
- Etre titulaire d'un diplôme français de niveau III ou IV (CAP, BEP, BAC) ou équivalent européen, permettant d'être dispensé des épreuves d'enseignement général.
- Admission après examen du dossier

Equivalences, passerelles, blocs : Pour toute information sur les équivalences, passerelles ou validation d'un ou plusieurs blocs de compétences, cliquer sur le lien RNCP du diplôme suivant : [ici](#)

Délai d'accès : 15 jours ouvrables après réception du dossier complet et décision de validation de celui-ci notifiée par l'administration du CEPROC (sauf cas particuliers)

Programme

- **Enseignement général** : Français, Mathématiques-Physique-Chimie, Histoire-Géographie-EMC, Anglais, EPS
- **Enseignement professionnel** : Approvisionnement et stockage, chef d'œuvre, communication et marchandisage, transformation des viandes, préparation à la commercialisation, technologie de la boucherie, sécurité et entretien
- **Objectifs de la formation** : Acquérir les connaissances et techniques de base requises pour intégrer avec succès la profession et y évoluer durablement
- **Modalités d'accompagnement** : Suivi de la formation en centre et suivi de l'alternance en entreprise effectué tout au long du cursus par le formateur référent dans le cadre du dispositif pédagogique de l'école.
 - Aide à la recherche d'entreprise.
- **Modalités d'évaluation** : Bilans semestriels et certification par épreuve ponctuelle terminale
- **Validation de l'examen** : Elle peut se faire pour tout ou partie des blocs de compétences. Il est possible de garder le bénéfice des blocs validés pendant 5 ans. Celui-ci est sans limite de durée pour les personnes en situation de handicap.

Perspectives

- **Poursuite d'études** : CAP en 1 an en cuisine, pâtisserie, boulangerie, charcuterie-traiteur ou glacerie, BP boucher (non dispensé au CEPROC)
- **Débouchés professionnels** : Le titulaire du CAP boucher débute comme boucher préparateur qualifié, ouvrier professionnel qualifié. Il peut être employé dans une boucherie artisanale, au rayon d'une grande surface, en atelier de transformation, entreprise industrielle ou collectivité. Il peut, à terme, devenir chef de rayon ou créer/reprendre une entreprise.

Inscription

