



Chambre de Métiers et de l'Artisanat Grand Est

5 Boulevard de la Défense

Espace Partenaires - 2ème étage - 57078 Metz Cedex 3

03 87 20 36 80 - www.cma-grandest.fr

contact@cma-grandest.fr - www.artisanat.fr

Code(s) NSF : 221

Code CPF : NC

Décret n° 2004-1164 du 02 Novembre 2004 - N° SIRET : 130 028 012 00016

Numéro de Déclaration d'Activité 44570405157 enregistré auprès du Préfet de la Région Grand-Est

Cet enregistrement ne vaut pas agrément de l'Etat

Mise à jour : Juin 2026

Public :

Tout public

Pour les personnes en situation de handicap, veuillez nous contacter pour étudier votre demande et les besoins en compensation si nécessaire : information disponible sur notre site internet CMA de Région Grand Est*/ou nous contacter

Niveau d'entrée / Prérequis :

Aucun diplôme exigé

Statut :

Stagiaire de la formation professionnelle rémunéré ou non

Durée & accès :

Par an : 400h de formation dont 300h en enseignement professionnel et 100h en enseignement général (en fonction du positionnement)

Accès : dès les effectifs réunis et les conditions réalisées

Modalité d'inscription : se rapprocher des contacts en département

Prochaines sessions :

De septembre à juin tous les ans

Objectif de qualification :

Obtenir un Certificat d'Aptitude Professionnelle (C.A.P) Boucher (diplôme de niveau 3 enregistré au RNCP37535) validé par l'Etat

Objectif pédagogique de la formation :

A la fin de la formation l'apprenti sera capable de réaliser les activités liées au métier de boucher

Compétences visées et résultats attendus :

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

Session 2025 :

Taux de réussite à l'examen de 86%
Taux de présentation à l'examen : 89%

**Lieu de formation
& contact :**

- CMA Formation Nancy
10 Rue Leonard de Vinci,
54000 Nancy
Tél. : 03.83.96.52.50
Cmaformation-nancy@cma-grandest.fr

- CMA Formation Épinal
16 avenue Dutac
88000 EPINAL
Tél. : 03.29.69.21.88
Cmaformation-epinal@cma-grandest.fr

Contenu :

- Enseignement général : Français/Histoire-géographie-
Enseignement Morale et Civique/ Langue
vivante/Mathématiques/ Sciences physiques et chimie/ EPS

- Enseignement professionnel : Sciences Appliquées/PSE
(Prévention Santé Environnement) Technologie/Pratique/
Connaissance de l'Entreprise et de son Environnement,
Juridique et Social

Organisation de la formation :

Formation alternant des périodes de formation en centre et
en entreprise

Méthodes pédagogiques utilisées :

- Formation effectuée en présentiel
- Formation appliquée en atelier
- Méthodes pédagogiques adaptées en fonction des
matières dispensées (travaux de groupes, exposés,
simulation, jeux de rôle, vidéo...)
- Formation dispensée en français

Validation du parcours / Modalités d'évaluation :

- Evaluation durant tout le parcours de formation (mises en
situations pratiques, études de cas, examens blancs...)
- Passage de l'examen à l'issue de la formation selon
calendrier national des examens (épreuves ponctuelles
écrites et orales, épreuves pratiques)

Coût de la formation :**15 €/H TTC par stagiaire**

- Formation éligible au Compte Personnel de Formation (CPF)
- Possibilité de prise en charge totale ou partielle du coût de la formation sur étude de dossier
- Nous contacter

Equipements :

- Salles d'enseignement professionnel dédiées (technologie et atelier professionnel) et salle d'enseignement général équipée (projection)
- Salles informatiques
- Centre de ressources et espace de travail
- Possibilité de restauration sur place (self uniquement sur le site d'Epinal)
- Possibilité d'hébergement

Participants :**12 stagiaires/session (max)**

Session ouverte à partir de 8 stagiaires

Pour plus de renseignements :

Réfèrent / Contact Handicap - mail :

- CMA FORMATION Nancy :
fchastant@cma-grandest.fr- CMA FORMATION Épinal :
cpla@cma-grandest.fr**Débouchés**

- Boucher(ère) préparateur(trice) qualifié(e)
- Employé(e) dans une boucherie artisanale, d'une grande surface, d'une entreprise industrielle ou autre

Possibilité de poursuites d'études :

- Certificat de Spécialisation Employé/Traiteur
- CAP Charcutier-traiteur
- CTM Préparateur-vendeur en boucherie charcuterie-traiteur
- BP Boucher (brevet professionnel)

Qualification des formateurs :

- Formateur professionnel : qualifié et ayant une expérience en boucherie
- Formateurs enseignement général : qualifié avec une expérience en enseignement

Conditions générales de vente :

à consulter en flashant ce code

*Pour les équivalences et passerelles (cf : notre site internet ou nous contacter)*