

CAP BOUCHER

Livret de présentation
Version : 13 avril 2026
Chambre de Métiers et de l'Artisanat de Région Guadeloupe
30 avenue du Général de Gaulle - Le Raizet 97139 Les Abymes

Table des matières

CHAMBRE DE METIERS ET DE L'ARTISANAT DE GUADELOUPE	3
Présentation du centre de formation	3
Taux de performance du centre de formation	3
Formations en apprentissage	3
Formations continue	3
PRESENTATION DE LA FORMATION	4
CAP BOUCHER	4
RNCP37535 - CAP - Boucher	4
Objectifs et contexte de la formation	4
Types d'emplois accessibles	4
Poursuite d'études	4
Caractéristiques de la formation	4
Présentation des différents contrats :	5
Objectifs opérationnels	5
Programme de la formation	7
Durée de la période en entreprise : 2490 heures	7
Accessibilité aux personnes en situation de handicap	7
Statistiques de l'action de formation	8
Coûts et financement de la formation	8
Liens avec d'autres certifications professionnelles, certifications ou habilitations	8
Certifications professionnelles enregistrées au RNCP en correspondance partielle	8
Anciennes versions de la certification professionnelle reconnues en correspondance partielle	8
Déroulement de la formation	9
Planning de la formation	9
Modalités d'inscription et de sélection des apprenants	9
Contact renseignements et inscriptions	9
MODALITES DE VALIDATION DE LA FORMATION	10

Chambre de métiers et de l'Artisanat Région Guadeloupe			
Formation	Document	Date MAJ	Page
CAP BOUCHER	Livret de présentation	13/04/2026	1

Evaluation de la formation	10
Organisation des épreuves de positionnement	10
Organisation des épreuves de validation	10
LISTE DES CONTACTS	13
Contact renseignements et inscriptions	13
Equipe de la CMA FORMATION	13
Accessibilité aux personnes en situation de handicap	13

Chambre de métiers et de l'Artisanat Région Guadeloupe			
Formation	Document	Date MAJ	Page
CAP BOUCHER	Livret de présentation	13/04/2026	2

Chambre de Métiers et de l'Artisanat de Guadeloupe

SIRET	189 710 049 00025
NDA	9597P000397
Adresse	30 avenue du Général de Gaulle - Le Raizet 97139 Les Abymes
Site	www.cmarguadeloupe.org

Présentation du centre de formation

La Chambre de Métiers et de l'Artisanat (CMA) de Guadeloupe a été créée par décret le 23 mars 1973. Ses missions sont :

- La Défense des intérêts des artisans au niveau local, régional, national, européen,
- L'Accompagnement des entreprises artisanales à toutes étapes de leurs vies,
- La Formation des artisans d'aujourd'hui et de demain.

La CMA Guadeloupe accompagne les artisans à toutes les étapes de leurs vies professionnelles :

- L'apprentissage des Métiers
- La création d'entreprise
- Le développement d'entreprise
- La formation continue
- La transmission-reprise

Au 01/04/2022, la CMAR, c'est :

- 18 667 entreprises
- 450 apprenants

- 80 salariés
- 2 sites de formation
- 17 Plateaux techniques

Taux de performance du centre de formation

Formations en apprentissage

Nb d'inscrits à l'examen en 2025	216
Taux de réussites en 2025	76,04%
Taux de satisfaction des apprentis en 2025	84,00%

Formations continue

Nb d'apprenants en 2025	305
Taux de réussites à l'examen 2025	97,70 %
Taux de satisfaction des apprenants en 2025	100 %

Chambre de métiers et de l'Artisanat Région Guadeloupe			
Formation	Document	Date MAJ	Page
CAP BOUCHER	Livret de présentation	13/04/2026	3

Présentation de la formation

CAP BOUCHER

Intitulé de la certification : CAP Boucher

Certificateur : MINISTERE DE L'EDUCATION NATIONALE ET DE LA JEUNESSE

Code de la fiche : RNCP 37535

Code(s) NSF : 221 : Agro-alimentaire, alimentation, cuisine

Formacode(s) : 21599 : Boucherie

Date d'enregistrement : 01/09/2023

Date d'échéance de l'enregistrement : 31/08/2028

[RNCP37535 - CAP - Boucher](#)

Objectifs et contexte de la formation

Le titulaire du CAP Boucher assure la réception, le stockage des produits, la transformation des morceaux de coupe de gros (gros bovins et différentes espèces) et la réalisation des préparations bouchères crues (bovins, ovins, porcins, volailles). Il assure par ailleurs leur étiquetage et participe à la mise en vitrine et en rayon. Il exerce son activité dans le respect :

- de la qualité et de la traçabilité des viandes,
- des normes d'hygiène, conformément à la législation en vigueur, et de sécurité, conformément au document unique,
- de l'inclusion et de l'accueil des autres personnels, notamment porteurs de handicap,

- de la réglementation en matière de lutte contre le gaspillage et de la valorisation des déchets.
- Il prend en compte au quotidien la responsabilité sociale des entreprises (RSE) appliquée à son activité.

Types d'emplois accessibles

- Boucher préparateur qualifié en boucherie artisanale
- Ouvrier professionnel qualifié en rayon boucherie de grande ou moyenne surface

Code(s) ROME : D1101 – Boucherie

Poursuite d'études

- **CAP ou équivalent + 1 an**
 - CS fabrication traiteur
 - CS vente-conseil en boucherie
- **bac ou équivalent**
 - Bac pro boucher charcutier traiteur
 - BP boucher
- **bac + 2**
 - BM boucher charcutier traiteur option productions bouchères

Caractéristiques de la formation

Sanction de la formation

CAP BOUCHER

Niveau de la certification

Niveau 3

Publics concernés par la formation

Toute personne motivée par cette activité.

Chambre de métiers et de l'Artisanat Région Guadeloupe			
Formation	Document	Date MAJ	Page
CAP BOUCHER	Livret de présentation	13/04/2026	4

Prérequis à l'entrée en formation

- Motivation pour ce domaine

Durée de la formation en centre

800 heures (1ère année 400 heures et 2^{ème} année 400 heures)

Nb de stagiaires pour la validation de la session

- 07 stagiaires minimum
- 12 stagiaires maximum

Formateur professionnel

- Monsieur BHIKI Willy

Voies d'accès à la certification proposées par le centre

Après un parcours de formation sous statut d'élève ou d'étudiant	
En contrat d'apprentissage	X
Après un parcours de formation continue	X
En contrat de professionnalisation	X
Par candidature individuelle	
Par expérience	

Présentation des différents contrats :

[Contrat d'apprentissage | Service Public](#)

[Contrat de professionnalisation | Service Public](#)

Moyens mobilisés

- Salle de formation équipée (vidéoprojecteur, tableau, tables, chaises, etc..)
- Plateau technique
- Supports pédagogiques
- Questionnaires de satisfaction

Méthodes mobilisées

- Cours magistraux
- Ateliers de mise en situation
- Questionnaires

Objectifs opérationnels

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

Chambre de métiers et de l'Artisanat Région Guadeloupe			
Formation	Document	Date MAJ	Page
CAP BOUCHER	Livret de présentation	13/04/2026	5

- Contrôler l'hygiène et la sécurité de l'environnement de travail et du matériel

Français

- Communiquer : écouter, dialoguer et s'exprimer
- Reformuler, à l'écrit ou à l'oral, un message lu ou entendu
- Évaluer sa production orale ou écrite en vue de l'améliorer
- Lire, comprendre et présenter des textes documentaires ou fictionnels, des œuvres littéraires et artistiques
- Rendre compte, à l'oral ou à l'écrit, d'une expérience en lien avec le métier

Histoire-géographie-enseignement moral et civique

- Maîtriser et utiliser des repères chronologiques et spatiaux : mémoriser et s'approprier les notions, se repérer, contextualiser
- S'approprier les démarches historiques et géographiques : exploiter les outils spécifiques aux disciplines, mener et construire une démarche historique ou géographique et la justifier, collaborer et échanger en histoire-géographie
- Construire et exprimer une argumentation cohérente et étayée en s'appuyant sur les repères et les notions du programme
- Mettre à distance ses opinions personnelles pour construire son jugement
- Mobiliser ses connaissances pour penser et s'engager dans le monde en s'appropriant les principes et les valeurs de la République

Mathématiques et physique-chimie

- Rechercher, extraire et organiser l'information
- Proposer, choisir, exécuter une méthode de résolution ou un protocole opératoire en respectant les règles de sécurité
- Expérimenter, utiliser une simulation

- Critiquer un résultat, argumenter : contrôler la vraisemblance d'une hypothèse, mener un raisonnement logique et établir une conclusion
- Rendre compte d'une démarche, d'un résultat, à l'oral ou à l'écrit en utilisant des outils et un langage approprié

Éducation physique et sportive

- Développer sa motricité
- S'organiser pour apprendre et s'entraîner
- Exercer sa responsabilité dans un engagement personnel et solidaire : connaître les règles, les appliquer et les faire respecter
- Construire durablement sa santé
- Accéder au patrimoine culturel sportif et artistique

Prévention, santé, environnement

- Appliquer une méthode d'analyse d'une situation de la vie professionnelle ou quotidienne et d'une documentation
- Mettre en relation un phénomène physiologique, un enjeu environnemental, une disposition réglementaire, avec une mesure de prévention
- Proposer une solution pour résoudre un problème lié à la santé, l'environnement ou la consommation et argumenter un choix
- Communiquer à l'écrit et à l'oral avec une syntaxe claire et un vocabulaire technique adapté
- Agir face à une situation d'urgence

Langue vivante étrangère

- L'épreuve de langue vivante étrangère a pour objectif de vérifier, au niveau A2 (utilisateur élémentaire de niveau intermédiaire) du CECRL (art. D.312-16 du CE), les compétences du candidat à :
- Comprendre la langue orale

Chambre de métiers et de l'Artisanat Région Guadeloupe			
Formation	Document	Date MAJ	Page
CAP BOUCHER	Livret de présentation	13/04/2026	6

- Comprendre un document écrit
- S'exprimer à l'écrit
- S'exprimer à l'oral en continu
- Interagir à l'oral dans des situations de la vie quotidienne, sociale et professionnelle

Arts appliqués et cultures artistiques (Bloc facultatif)

- Respecter les consignes et mettre en œuvre un cahier des charges simple relatif à une démarche de création design
- Établir des propositions cohérentes d'expérimentation et de réalisation en réponse à un problème posé
- Réinvestir des notions repérées dans des références relatives aux différents domaines du design et des cultures artistiques
- Opérer un choix raisonné parmi des propositions de création design
- Consolider une proposition
- Présenter graphiquement ou en volume une intention
- Rendre compte à l'oral et/ou à l'écrit une démarche partielle de conception design

Mobilité (Bloc facultatif)

- Comprendre et se faire comprendre dans un contexte professionnel étranger
- Caractériser le contexte professionnel étranger
- Réaliser partiellement une activité professionnelle, sous contrôle, dans un contexte professionnel étranger
- Comparer des activités professionnelles similaires, réalisées ou observées, à l'étranger et en France
- Se repérer dans un nouvel environnement
- Identifier des caractéristiques culturelles du contexte d'accueil

Programme de la formation

Durée de la formation en centre : 800 heures

Enseignement Professionnel :

- Travaux pratiques
- Technologie
- Commercialisation
- Gestion appliquée
- Sciences appliquées
- PSE (Prévention Santé)
- Environnement)

Enseignement général :

- Français
- Gestion de l'entreprise
- Histoire-géographie et Enseignement moral et civique
- Mathématiques – Physique-chimie
- Langues vivantes (Anglais)
- Education physique et sportive

Durée de la période en entreprise : 2490 heures

Accessibilité aux personnes en situation de handicap

Pour toute demande d'adaptation, veuillez nous contacter.

Référent handicap :

Mme Sandrine MONSIGNY

0690 41 18 51

smonsigny@cmguadeloupe.org

Chambre de métiers et de l'Artisanat Région Guadeloupe			
Formation	Document	Date MAJ	Page
CAP BOUCHER	Livret de présentation	13/04/2026	7

Statistiques de l'action de formation

Année 2025

Nb d'apprenants	6
Taux de réussite à l'examen	100%

Lien indicateur de résultat Ministère de l'Education : [InserJeunes](#)

Couts et financement de la formation

Coût de la formation en apprentissage	Selon NPEC OPCO
Coût de la formation en continue	8 000,00 € TTC ¹

Modalités de financement

OPCO	Oui
Fonds propres de l'entreprise	Oui
Fonds propres du stagiaire	Oui
Transition Pro	Prendre contact avec le CEP
France Travail	Oui
CPF	Oui
Région Guadeloupe	Oui

Liens avec d'autres certifications professionnelles, certifications ou habilitations

Certifications professionnelles enregistrées au RNCP en correspondance partielle

Bloc(s) de compétences concernés	Bloc(s) de compétences en correspondance partielle

Anciennes versions de la certification professionnelle reconnues en correspondance partielle

Bloc(s) de compétences concernés	Bloc(s) de compétences en correspondance partielle
RNCP37535BC01 - Approvisionnement, organisation et transformation des viandes	RNCP6993 - CAP – Boucher RNCP6993BC01 - Bloc de compétence n° 1 fiche RNCP n°6993- Approvisionnement organisation et environnement professionnel ET RNCP6993BC02 - Bloc de compétence n° 2 fiche RNCP n°6993-Tranformation des produits
RNCP37535BC03 - Français et histoire-géographie-enseignement moral et civique	RNCP6993 - CAP – Boucher RNCP6993BC04 - Bloc de compétence n° 4 fiche RNCP n°6993-Français, Histoire-

¹ Exonérée de TVA

Chambre de métiers et de l'Artisanat Région Guadeloupe			
Formation	Document	Date MAJ	Page
CAP BOUCHER	Livret de présentation	13/04/2026	8

	Géographie et Enseignement moral et civique
RNCP37535BC04 - Mathématiques et physique-chimie	RNCP6993 - CAP – Boucher RNCP6993BC05 - Bloc de compétence n° 5 fiche RNCP n°6993-Mathématiques-Sciences physiques et chimiques
RNCP37535BC05 - Éducation physique et sportive	RNCP6993 - CAP – Boucher RNCP6993BC06 - Bloc de compétence n° 6 fiche RNCP n°6993-Éducation physique et sportive
RNCP37535BC07 - Langue vivante étrangère	RNCP6993 - CAP – Boucher RNCP6993BC07 - Bloc de compétence n° 7 fiche RNCP n°6993-UF langue vivante

Déroulement de la formation

Planning de la formation

Durée d'accès	de septembre N à juillet N+2
Lieu de la formation	CMA Guadeloupe Cité de la Connaissance - 97100 BASSE-TERRE

Modalités d'inscription et de sélection des apprenants

1. Pré-inscription du candidat par mail, par téléphone, en présentiel ou en ligne : <https://netypareo.cmarguadeloupe.org/netypareo/index.php>



2. Constitution du dossier de pré-inscription
3. Questionnaire d'évaluation de la motivation en ligne
4. Validation de la signature de la convention de formation et/ou signature du contrat d'apprentissage /professionnalisation

Contact renseignements et inscriptions

Equipe de la CMA FORMATION

0590 80 23 33

formations@cmguadeloupe.org

Chambre de métiers et de l'Artisanat Région Guadeloupe			
Formation	Document	Date MAJ	Page
CAP BOUCHER	Livret de présentation	13/04/2026	9

Modalités de validation de la formation

Evaluation de la formation

Au début de la formation

Type d'évaluation	Méthode	Commentaires
Evaluation de la motivation	Entretien d'évaluation de la motivation	Evaluation du niveau de motivation du stagiaire
Evaluation diagnostique	Questions à l'oral	Permet de dégager les attentes du stagiaire

En cours de formation

Type d'évaluation	Méthode	Commentaires
Evaluation formative	Tests de positionnement	Permet d'évaluer la compréhension du stagiaire
Evaluation de la motivation ²	Questionnaire de motivation	Evaluation du niveau de motivation du stagiaire

En fin de formation

Type d'évaluation	Méthode	Commentaires
-------------------	---------	--------------

² Uniquement pour les formations d'une durée supérieure à 140 heures

Evaluation sommative	Examen de validation	Permet d'évaluer la progression du stagiaire
Evaluation de satisfaction	Questionnaire de satisfaction	Evaluation du niveau de satisfaction du stagiaire

Organisation des épreuves de positionnement

L'admission du candidat à la formation repose sur les critères suivants :

- Motivation pour le domaine concerné

Un entretien de motivation sera réalisé afin d'évaluer le niveau d'engagement du candidat. Pour être accepté dans la formation, le candidat devra démontrer une motivation jugée suffisante.

Organisation des épreuves de validation

Les épreuves de validation :

- EP 1 – Approvisionnement, organisation et transformation des viandes
- EP 2 – Préparation à la commercialisation
- EG 1 – Français et histoire-géographie -enseignement moral et civique
- EG 2 – Mathématiques et physique- chimie
- EG 3 – Education physique et sportive
- EG 4 – Prévention-santé-environnement
- EG 5 – Langue vivante étrangère

Chambre de métiers et de l'Artisanat Région Guadeloupe			
Formation	Document	Date MAJ	Page
CAP BOUCHER	Livret de présentation	13/04/2026	10

- EF 1 – Arts appliqués et cultures artistiques
- EF 2 – Mobilité

EP 1 – Approvisionnement, organisation et transformation des viandes

Objectifs et contenu de l'épreuve

Cette épreuve vise à apprécier l'aptitude du candidat à mobiliser ses compétences acquises et les savoirs associés dans le cadre de situations professionnelles relevant du pôle 1 « Approvisionnement organisation et transformation des viandes ».

Critères d'évaluation

L'évaluation des acquis du candidat s'appuie sur les compétences opérationnelles et les résultats attendus correspondant aux activités professionnelles du pôle 1:

- approvisionnement et stockage;
- organisation et transformation des viandes.

Modalités d'évaluation

- 1re partie: «Ecrité». Durée: 30 min
- 2e partie: «Pratique». Durée: 4 heures:

EP 2 – Préparation à la commercialisation

Objectifs et contenu de l'épreuve

Cette épreuve vise à apprécier l'aptitude du candidat à mobiliser ses compétences acquises et les savoirs associés dans le cadre de situations professionnelles relevant du pôle 2 « Préparation à la commercialisation ».

Critères d'évaluation

L'évaluation des acquis du candidat s'appuie sur les compétences opérationnelles et les résultats attendus correspondant aux activités professionnelles du pôle 2:

- réalisation des préparations bouchères;
- sécurité et entretien.

Modalités d'évaluation

- 1re partie: «Pratique». Durée: 1 h 50:
- 2e partie: «Orale». Durée: 10 min maximum::

EG 1 – Français et histoire-géographie -enseignement moral et civique

L'épreuve de français, histoire-géographie et enseignement moral et civique est définie par l'arrêté du 30 août 2019 fixant les unités générales du certificat d'aptitude professionnelle et définissant les modalités d'évaluation des épreuves d'enseignement général (BO no 35 du 26 septembre 2019).

EG 2 – Mathématiques et physique- chimie

L'épreuve de mathématiques et physique-chimie est définie par l'arrêté du 30 août 2019 fixant les unités générales du certificat d'aptitude professionnelle et définissant les modalités d'évaluation des épreuves d'enseignement général (BO no 35 du 26 septembre 2019).

EG 3 – Education physique et sportive

L'épreuve d'éducation physique et sportive est définie par l'arrêté du 30 août 2019 fixant les unités générales du certificat d'aptitude professionnelle et définissant les modalités d'évaluation des épreuves d'enseignement général (BO no 35 du 26 septembre 2019).

EG 4 – Prévention-santé-environnement

L'épreuve de prévention-santé-environnement est définie par l'arrêté du 30 août 2019 fixant les unités générales du certificat d'aptitude professionnelle et définissant les modalités d'évaluation des épreuves d'enseignement général (BO no 35 du 26 septembre 2019).

Chambre de métiers et de l'Artisanat Région Guadeloupe			
Formation	Document	Date MAJ	Page
CAP BOUCHER	Livret de présentation	13/04/2026	11

EG 5 – Langue vivante étrangère

L'épreuve obligatoire de langue vivante étrangère est définie par l'arrêté du 30 août 2019 fixant les unités générales du certificat d'aptitude professionnelle et définissant les modalités d'évaluation des épreuves d'enseignement général (BO no 35 du 26 septembre 2019).

EF 1 – Arts appliqués et cultures artistiques

EF 2 – Mobilité

Les candidats peuvent choisir zéro, une ou deux épreuves facultatives. L'épreuve facultative d'arts appliqués et cultures artistiques est définie par l'arrêté du 30 août 2019 fixant les unités générales du certificat d'aptitude professionnelle et définissant les modalités d'évaluation des épreuves d'enseignement général (BO no 35 du 26 septembre 2019). L'épreuve facultative de mobilité est définie par l'arrêté du 30 août 2019 portant création d'une unité facultative de mobilité et de l'attestation MobilitéPro dans le diplôme du certificat d'aptitude professionnelle (BO no 35 du 26 septembre 2019).

Chambre de métiers et de l'Artisanat Région Guadeloupe			
Formation	Document	Date MAJ	Page
CAP BOUCHER	Livret de présentation	13/04/2026	12

Liste des contacts

Contact renseignements et inscriptions

Equipe de la CMA FORMATION

0590 80 23 33

formations@cmguadeloupe.org

Accessibilité aux personnes en situation de handicap

Pour toute demande d'adaptation, veuillez nous contacter.

Référent handicap :

Mme Sandrine MONSIGNY

0690 41 18 51

smonsigny@cmguadeloupe.org

Chambre de métiers et de l'Artisanat Région Guadeloupe			
Formation	Document	Date MAJ	Page
CAP BOUCHER	Livret de présentation	13/04/2026	13