

Répertoire national des certifications professionnelles

CAP - Boucher

Active

Nouvelle(s) certification(s) :RNCP37535 - CAP - Boucher (</recherche/rncp/37535>)

N° de fiche

RNCP6993**Nomenclature du niveau de qualification :** Niveau 3**Code(s) NSF :**

- 221 : Agro-alimentaire, alimentation, cuisine

Formacode(s) :

- 21599 : Boucherie

Date d'échéance de l'enregistrement : 31-12-2023

CERTIFICATEUR(S)

| Nom légal | SIRET | Nom commercial | Site internet |
|--|----------------|----------------|---------------|
| MINISTERE DE L'EDUCATION NATIONALE ET DE LA JEUNESSE | 11004301500012 | - | - |

RÉSUMÉ DE LA CERTIFICATION

Activités visées :

Le titulaire de ce diplôme assure la réception, le stockage des produits livrés, la transformation des morceaux issus de la découpe des carcasse 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 et conformément aux exigences de traçabilité. Il peut être amené à mettre en valeur les produits, à renseigner la clientèle, à participer à l'acte de vente.

Compétences attestées :

Les compétences acquises par le titulaire du diplôme sont celles décrites dans l'ensemble des blocs de compétences.

BLOCS DE COMPÉTENCES

RNCP6993BC01 - Bloc de compétence n° 1 fiche RNCP n°6993-

Approvisionnement organisation et environnement professionnel

| Liste de compétences | Modalités d'évaluation |
|---|------------------------|
| Organiser la réception des produits Identifier et mettre en place la matière d'œuvre Appliquer les règles d'hygiène et de sécurité Réceptionner les produits livrés Stocker les produits et suivre les stocks Vérifier les produits lors de la livraison Les modalités d'évaluation sont décrites dans les annexes de l'arrêté définissant le diplôme relatives à l'évaluation (voir notamment le règlement d'examen et les définitions d'épreuves) | |

RNCP6993BC02 - Bloc de compétence n° 2 fiche RNCP n°6993-Tranformation des produits

| Liste de compétences | Modalités d'évaluation |
|---|------------------------|
| Choisir et mettre en place le matériel adapté Ranger son poste de travail Effectuer les opérations techniques de transformation des viandes et produits tripiers Nettoyer, désinfecter : - les matériels et l'outillage - les locaux Échanger, dialoguer avec l'équipe de travail Les modalités d'évaluation sont décrites dans les annexes de l'arrêté définissant le diplôme relatives à l'évaluation (voir notamment le règlement d'examen et les définitions d'épreuves) | |

RNCP6993BC03 - Bloc de compétence n°3 fiche RNCP n°6993-Préparation à la vente, commercialisation

| Liste de compétences | Modalités d'évaluation |
|--|------------------------|
| Participer à l'organisation de l'espace de vente Réaliser certaines opérations de vente Vérifier les produits (date de péremption, état de fraîcheur) Vérifier la présentation des produits et l'étiquetage Apprécier le fonctionnement des appareils Participer au service de la clientèle Les modalités d'évaluation sont décrites dans les annexes de l'arrêté définissant le diplôme relatives à l'évaluation (voir notamment le règlement d'examen et les définitions d'épreuves) | |

RNCP6993BC04 - Bloc de compétence n° 4 fiche RNCP n°6993-Français, Histoire-Géographie et Enseignement moral et civique

| Liste de compétences | Modalités d'évaluation |
|---|------------------------|
| <p>Français</p> <ul style="list-style-type: none"> - Entrer dans l'échange oral : écouter, réagir, s'exprimer - Entrer dans l'échange écrit : lire, analyser, écrire - Devenir un lecteur compétent et critique - Confronter des savoirs et des valeurs pour construire son identité culturelle. <p>HG et EMC</p> <ul style="list-style-type: none"> - Appréhender la diversité des sociétés et la richesse des cultures - Repérer la situation étudiée dans le temps et dans l'espace - Relever, classer et hiérarchiser les informations contenues dans un document selon des critères donnés <p>Acquérir une démarche citoyenne à partir de son environnement quotidien</p> <p>Les modalités d'évaluation sont décrites dans les annexes de l'arrêté définissant le diplôme relatives à l'évaluation (voir notamment le règlement d'examen et les définitions d'épreuves)</p> | |

RNCP6993BC05 - Bloc de compétence n° 5 fiche RNCP n°6993-Mathématiques-Sciences physiques et chimiques

| Liste de compétences | Modalités d'évaluation |
|--|------------------------|
| <ul style="list-style-type: none"> - Rechercher, extraire et organiser l'information. - Proposer, choisir, exécuter une méthode de résolution ou un protocole opératoire en respectant les règles de sécurité. - Expérimenter. - Critiquer un résultat, argumenter. - Rendre compte d'une démarche, d'un résultat, à l'oral ou à l'écrit. <p>Les modalités d'évaluation sont décrites dans les annexes de l'arrêté définissant le diplôme relatives à l'évaluation (voir notamment le règlement d'examen et les définitions d'épreuves)</p> | |

RNCP6993BC06 - Bloc de compétence n° 6 fiche RNCP n°6993-Éducation physique et sportive

| Liste de compétences | Modalités d'évaluation |
|---|------------------------|
| <p>Compétences de niveau 3 du référentiel de compétences attendues</p> <ul style="list-style-type: none"> - Réaliser une performance motrice maximale - Se déplacer en s'adaptant à des environnements variés et incertains - Réaliser une prestation corporelle à visée artistique ou acrobatique | |

- Conduire et maîtriser un affrontement individuel ou collectif
 - Respecter les règles de vie collective et assumer les différents rôles liés à l'activité
- Les modalités d'évaluation sont décrites dans les annexes de l'arrêté définissant le diplôme relatives à l'évaluation (voir notamment le règlement d'examen et les définitions d'épreuves)

RNCP6993BC07 - Bloc de compétence n° 7 fiche RNCP n°6993-UF langue vivante

| Liste de compétences | Modalités d'évaluation |
|--|------------------------|
| Compétences de niveau A2 du CECRL S'exprimer oralement en continu Interagir en langue étrangère Comprendre un document écrit rédigé en langue étrangère Les modalités d'évaluation sont décrites dans les annexes de l'arrêté définissant le diplôme relatives à l'évaluation (voir notamment le règlement d'examen et les définitions d'épreuves) | |

Description des modalités d'acquisition de la certification par capitalisation des blocs de compétences et/ou par correspondance :

SECTEUR D'ACTIVITÉ ET TYPE D'EMPLOI

Secteurs d'activités :

magasin artisanal de boucherie, boucherie charcuterie traiteur, boucherie triperie volailles, boucherie hippophagique, rayons boucherie des grandes et moyennes surfaces, ateliers de transformation (grossistes), l'agroalimentaire (industries de la viande), cuisines centrales

Type d'emplois accessibles :

boucher préparateur qualifié, ouvrier professionnel qualifié boucher, ouvrier professionnel de fabrication.

Code(s) ROME :

- D1101 - Boucherie

Références juridiques des réglementations d'activité :

VOIES D'ACCÈS

Le cas échéant, prérequis à l'entrée en formation :

Le cas échéant, prérequis à la validation de la certification :

Pré-requis distincts pour les blocs de compétences :

Non

Validité des composantes acquises :

| Voie d'accès à la certification | Oui | Non | Composition des jurys |
|--|-----|-----|---|
| Après un parcours de formation sous statut d'élève ou d'étudiant | X | | Le jury est présidé par un conseiller de l'enseignement technologique choisi parmi les personnes qualifiées de la profession. Il est composé à parts égales : - d'enseignants des établissements scolaires publics, privés sous contrat et des centres de formation d'apprentis ; - de professionnels choisis en nombre égal parmi les employeurs et les salariés après consultation des organisations représentatives. |
| En contrat d'apprentissage | X | | idem |
| Après un parcours de formation continue | X | | idem |
| En contrat de professionnalisation | X | | idem |
| Par candidature individuelle | X | | idem |
| Par expérience | X | | idem |

| | Oui | Non |
|---|-----|-----|
| Inscrite au cadre de la Nouvelle Calédonie | X | |
| Inscrite au cadre de la Polynésie française | X | |

LIENS AVEC D'AUTRES CERTIFICATIONS PROFESSIONNELLES, CERTIFICATIONS OU HABILITATIONS

Aucune correspondance

BASE LÉGALE

Référence au(x) texte(s) règlementaire(s) instaurant la certification :

| Date du JO / BO | Référence au JO / BO |
|-----------------|--|
| - | articles D 337-1 à D 337-25 du Code de l'Education |

Référence des arrêtés et décisions publiés au Journal Officiel ou au Bulletin Officiel (enregistrement au RNCP, création diplôme, accréditation...) :

| Date du JO / BO | Référence au JO / BO |
|-----------------|---|
| 26/03/2023 | Arrêté du 28 février 2023 portant création de la spécialité « boucher » de certificat d'aptitude professionnelle et fixant ses modalités de délivrance Dernière session : 31 décembre 2024 |
| - | Arrêté du 11/5/2005 Première session 2007 |

| | |
|--|------------|
| Date d'échéance de l'enregistrement | 31-12-2023 |
| Date de dernière délivrance possible de la certification | 31-12-2024 |

POUR PLUS D'INFORMATIONS

Statistiques :

Lien internet vers le descriptif de la certification :

Le certificateur n'habilite aucun organisme préparant à la certification

Nouvelle(s) Certification(s) :

| N° de la fiche | Intitulé de la certification remplacée |
|---|--|
| RNCP37535 (/recherche/rncp/37535) | RNCP37535 - CAP - Boucher |

Fiche au format antérieur au 01/01/2019

(<https://certifpro.francecompetences.fr/api/enregistrementDroit/downloadAncFormat/15809>)