

CERTIFICAT D'APTITUDE PROFESSIONNELLE (CAP)

Boucher (1 an) (Formation en apprentissage)

OBJECTIFS

- Approvisionnement, organisation et transformation des viandes (réception, contrôle, stockage, dessossage, epluchage, ficelage)
- Préparation à la commercialisation (préparation des viandes crues dans le respect des règles d'hygiène, gérer, valoriser, identifier les plats élaborés)

CONTENU ET MÉTHODES PÉDAGOGIQUES

ENSEIGNEMENT PROFESSIONNEL

- Travaux pratiques en ateliers.
- Technologie professionnelle.
- Chef d'oeuvre.
- Éducation civique, juridique et sociale.
- Sciences appliquées.

MÉTHODES PÉDAGOGIQUES

- Pratique avec mise en situation et exploitation des situations concrètes

PRÉ-REQUIS

Être titulaire d'un diplôme de niveau 3 au moins (anciennement niveau V : CAP).

PUBLIC

Tout public sous contrat d'apprentissage.

LIEU DE FORMATION

Lycée François Rabelais Lyon Dardilly

VALIDATION ET RECONNAISSANCE DES ACQUIS

Certificat d'aptitude professionnelle niveau 3, diplôme Education Nationale
Validation partielle par unités certificatives via le relevé de notes à l'examen ou par blocs de compétences selon diplôme

MODALITÉS DE VALIDATION

Examen final ou contrôle continu en cours de formation (CCF).

MODALITÉ D'ADMISSION ET RECRUTEMENT

Admission après entretien individuel.

NIVEAU D'ENTRÉE ET DE SORTIE

Entrée : Niveau 3 – Sortie : Niveau 3 (CAP)

PASSERELLES

Dispenses d'épreuves possibles en fonction du diplôme détenu.

SERVICES VALIDEURS

Ministère de l'Éducation nationale.

TARIF ET FINANCEMENT

[Cf Tableau « Tarifs »](#)

DURÉE INDICATIVE (1 AN)

400 heures au GRETA CFA.

À NOTER

1 semaine au Centre de Formation.
2 semaines en entreprise.

DÉLAIS D'ACCÈS

De septembre à la clôture du registre des inscriptions aux examens.

DÉBOUCHÉS

Ce diplôme est conçu pour permettre une insertion directe dans la vie active. Cependant, la poursuite d'études est possible pour compléter sa formation.

POURSUITE D'ÉTUDES POSSIBLE

- MC Employé traiteur.
- Bac pro Boucher charcutier traiteur.
- BP Boucher.
- BP Charcutier-traiteur.

TAUX DE RÉUSSITE À L'EXAMEN

[Cf Tableau « Réussite examens »](#)

TAUX D'INSERTION PROFESSIONNELLE

[Cf tableau « Insertion pro »](#)

