



RÉPUBLIQUE  
FRANÇAISE

Liberté  
Égalité  
Fraternité

GRETA CFA

HÔTELLERIE-RESTAURATION-ALIMENTATION  
Lyon Métropole et Rhône  
RÉGION ACADÉMIQUE  
AUVERGNE-RHÔNE-ALPES

## CERTIFICAT D'APTITUDE PROFESSIONNELLE (CAP)

### Boucher (1 an) (Formation en apprentissage)

#### OBJECTIFS

- Réceptionner et stocker les viandes (bovins, ovins, porcins, caprins, équins, volailles et gibiers).
- Contrôler la traçabilité et la qualité de la viande dans le respect des règles d'hygiène et de sécurité.
- Découper, désosser et séparer les viandes.
- Préparer (parage, épiluchage, tranchage et ficelage) pour la vente en respectant les techniques de présentation, de décoration et d'étiquetage.
- Habiller les volailles et confectionner les produits tripiers.
- Participer au conseil et à la vente des produits.

#### CONTENU ET MÉTHODES

##### ENSEIGNEMENT PROFESSIONNEL

- Travaux pratiques en ateliers.
- Technologie professionnelle.
- Chef d'oeuvre.
- Gestion appliquée.
- Sciences appliquées.
- Arts appliqués.

#### PRÉ-REQUIS

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

Dispenses d'épreuves possibles en fonction du diplôme détenu.

#### PUBLIC

Tout public sous contrat d'apprentissage (entretien obligatoire).

#### LIEU DE FORMATION

Lycée François Rabelais Lyon Dardilly

#### VALIDATION

Certificat d'aptitude professionnelle (niveau 3, anciennement niveau V).

#### MODALITÉS DE VALIDATION

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

#### SERVICES VALIDEURS

Ministère de l'Éducation nationale.

#### TARIF ET FINANCEMENT

Pris en charge par l'OPCO.

Tarif entre 7 000 € et 7 155 €.

#### 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 2022

69,70 %

#### TAUX D'INSERTION PROFESSIONNELLE

Sur la totalité des réponses obtenues suite à la diffusion d'une enquête effectuée par le GRETA CFA en décembre 2022, les orientations des apprentis sont :

- Poursuite d'études : 68 %.
- Insertion professionnelle : 21 %.
- Recherche d'emploi : 11 %.



#### CONTACT

GRETA CFA Hôtellerie-Restauration-Alimentation  
69571 Dardilly CEDEX BP24

04 78 66 88 97 [greta-cfa.hra@ac-lyon.fr](mailto:greta-cfa.hra@ac-lyon.fr)

[www1.ac-lyon.fr/greta/greta-cfa-hotellerie-restauration-alimentation](http://www1.ac-lyon.fr/greta/greta-cfa-hotellerie-restauration-alimentation)