



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 (2 ans) (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.
- Gestion appliquée.
- Sciences appliquées.

ENSEIGNEMENT GÉNÉRAL

- Français.
- Histoire-géographie.
- Mathématiques.
- Sciences physiques.
- Prévention Santé Environnement.
- Langue vivante.
- Éducation physique et sportive.

PRÉ-REQUIS

Être âgé d'au moins 15 ans au 31 décembre de l'année de début de formation au centre.

Avoir terminé son année de troisième.

Avoir moins de 30 ans à la date de signature du contrat d'apprentissage.

Passerelle possible (accès en classe Terminale) sous conditions en fonction du parcours.

PUBLIC

Tout public sous contrat d'apprentissage (entretien si nécessaire).

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 (2 ANS)

800 heures au GRETA CFA.

À NOTER

1 semaine au Centre de Formation.

2 semaines en entreprise.

DÉLAIS D'ACCÈS

De septembre à décembre 2023.

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

www1.ac-lyon.fr/greta/greta-cfa-hotellerie-restauration-alimentation

