



RÉPUBLIQUE
FRANÇAISE

Liberté
Égalité
Fraternité



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

CERTIFICAT D'APTITUDE PROFESSIONNELLE (CAP)

Boucher (Formation continue)

OBJECTIFS

Préparer le CAP boucher et valider le diplôme
Acquérir les compétences nécessaires pour tenir les postes de : boucher, boucher préparateur qualifié, ouvrier.

Le boucher peut exercer : dans un laboratoire d'une entreprise de type artisanal (boucherie, charcuterie, traiteur), au rayon spécialisé d'une grande ou moyenne surface (GMS) ou encore dans une autre entreprise de la distribution ou de l'industrie agro-alimentaire.

CONTENU ET MÉTHODES PÉDAGOGIQUES

Domaines Professionnels :

- Transformation des viandes et préparation des produits carnes
- Réception, stockage, approvisionnement
- Entretien et sécurité
- Contrôle / qualité et traçabilité des produits
- Commercialisation

Ces 5 grandes activités professionnelles sont organisées autour de 6 thèmes de formation :

- Travaux Pratiques en atelier
- Technologie professionnelle (Connaissance de la filière, matière première, équipements...)
- Sciences Appliquées à l'alimentation, à l'hygiène et aux équipements
- Connaissance de l'entreprise et de son environnement économique, juridique et social
- Prévention, Santé, Environnement
- Secourisme du travail

Domaines Généraux :

- Français, histoire & géographie, mathématiques, sciences.

Combinaison de méthodes pédagogiques : expositive, démonstrative, active, en alternance.

Modalités d'évaluation : contrôles en cours de formation

PRÉ-REQUIS

Bonne santé et hygiène corporelle rigoureuse
Disponibilité et adaptation (horaires décalés, travail le week-end, mobilité, commandes exceptionnelles)

NIVEAU D'ENTRÉE

Niveau 2 (fin de troisième) ex-niveau V bis.

MODALITÉS D'ADMISSION ET RECRUTEMENT

Admission après entretien et sur dossier :

- compléter un dossier de candidature
- participer à une réunion d'information collective et tests de positionnement
- effectuer un entretien individuel
- monter un dossier de financement

INTERVENANTS

Formateurs spécialisés dans le domaine, enseignants
Éducation nationale

RECONNAISSANCE DES ACQUIS

Certificat d'aptitude professionnelle (Niveau 3)
L'attestation des acquis détaillée est délivrée à toute personne n'ayant pas validé le diplôme.

CONTACT

Emmanuelle Bouguerra : 04 78 66 88 97
greta-cfa.hra@ac-lyon.fr

ELIGIBLE AU CPF (COMPTE PERSONNEL DE FORMATION)

oui

TARIF ET FINANCEMENT

9 333 € (tarif maximum)

La Région, Pôle emploi, Transition Pro, Entreprise, Individuel etc...

LIEU DE FORMATION

Lycée François Rabelais Lyon Dardilly

EFFECTIF ET DURÉE

effectif: 6 à 12

Durée totale: 1009h

PUBLIC ET DATES

Tout public

Du 23/09/2022 au 25/05/2023

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

