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 (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
- Secourisme du travail

Domaines Généraux :
- Français, histoire & géographie, mathématiques, sciences.
- Prévention, Santé, Environnement

Combinaison de méthodes pédagogiques : expositive, démonstrative, active, en alternance.
Modalités d'évaluation : CCF, examen, épreuve ponctuel.
Moyens et Modalités d'enseignement : Plateau technique, travaux pratiques en laboratoire, espace numérique de travail. En présentiel, à distance, mixte.

INTERVENANTS

Formateurs spécialisés dans le domaine, enseignants Éducation nationale

PRÉ-REQUIS

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

NIVEAU D'ENTRÉE ET DE SORTIE

Entrée: niveau 2 (fin de troisième) ex-niveau V bis.
Sortie: niveau 3 (CAP)

MODALITÉS D'ADMISSION ET RECRUTEMENT

Admission après entretien et sur dossier :
- participer à une réunion d'information collective et tests de positionnement
- effectuer un entretien individuel
- monter un dossier de financement

Dates d'inscription : de février-mars jusqu'au début juillet, selon dates d'infocoll définies

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

CFC : Emmanuelle BOUGUERRA
Coordinatrice : Sandrine FROMENT

ELIGIBLE AU CPF

oui

TARIF ET FINANCEMENT

11 069 € (tarif maximum)
Pôle emploi (AFC, AIF), Région, Transitions Pro, Contrat de pro, OPCO, CPF, autofinancement etc...

LIEU DE FORMATION ET ACCÈS

Lycée François Rabelais Lyon Dardilly
Accès PMR

EFFECTIF ET DURÉE

Effectif: 6 à 12
Durée : 655 heures en centre et 490 heures en entreprise. Durée totale: 1145h (selon devis).

PUBLIC ET DATES

Tout public
Du 18/09/2023 au 14/06/2024

TAUX DE RÉUSSITE À L'EXAMEN 2022

97.5 %

PASSERELLES

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

La Région Auvergne-Rhône-Alpes

Nos formations en Vidéos

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

FIC.AIC.576.V3.26/01/2023