



## CAP Boucher



### Objectifs

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



### Contenu de la formation

- Approvisionnement et organisation : réception, vérification et entreposage des produits, suivi des stocks et commandes, traçabilité des produits
- Transformation des produits : contenu nutritionnel des viandes et abats, préparation des produits (découper, séparer, désosser, parer, éplucher, parer une volaille), transformation (trancher, couper, hacher, préparation de produits tripiers), finition (mise en forme, bardage et ficelage) ;
- Commercialisation : organisation espace de vente, étiquetage, conseil à la clientèle
- Equipements et locaux professionnels : nettoyage et désinfection des locaux, contrôle des appareils et des dispositifs de sécurité, stockage des déchets, fonctionnement des chambres froides.

**Type d'action**  
Apprentissage

**Lieu de formation**  
Lycée polyvalent François  
Rabelais  
Chemin DU DODIN  
69571  
DARDILLY CEDEX

**Date de session**  
Du 04/09/2024 au 27/06/2025

**FORMATION  
EN  
ALTERNANCE**

## Chiffres clés 2024

73.7 % de réussite

76 % de satisfaction

21 % d'insertion à 6 mois

68 % de poursuite d'études

## Les points forts de la formation

Les GRETA CFA, forts d'une expertise de 50 ans, conseillent et accompagnent individuellement dans des projets professionnels. Les équipes d'experts assurent une formation de qualité sur des plateaux techniques modernes et performants.

## Organisation

**Rythme de la formation :** journée , temps plein

**Durée indicative :** 1 an

**Durée totale en heures :** 930 heures

**Nombre d'heures en centre :** 400 heures

**Nombre d'heures en entreprise :** 530 heures

**Effectif mini/maxi :** 6 - 12

**Modalités d'enseignement :** formation entièrement présentielle

**Modalités d'entrée et de sortie :** entrées/sorties à dates fixes

**Type de la Formation :** 1 semaine au Centre de Formation 2 semaines en entreprise

## Modalités pédagogiques

**Parcours de formation :** en groupe

**Méthodes pédagogiques :** Exposés, démonstrations et mises en situation

**Modalités d'évaluation et/ou Modalités de Validation :** Contrôle en cours de formation ou examen final.

**Possibilité de valider des blocs de compétences :** oui

## Métiers visés

d1101 : boucherie

## Accès

**Publics visés :** tout public

**Niveau d'entrée :** niveau 1 (savoirs de base)

**Prérequis :** 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.

**Modalités d'accès :** admission après entretien , admission sur dossier

Admission après réception du contrat d'apprentissage signé par toutes les parties.

**Délais d'accès :** Variables de 2 semaines à 4 mois, selon la validation de la prise en charge financière et les places disponibles

**Eligible au CPF :** oui

**Modalités d'accessibilité personnes en situation de handicap :** Oui référencé H+

## Financement

**Tarif global indicatif :** 6486 € TTC

**Modalités de financement :** formation financée par la Région sous réserve d'éligibilité, formation financée par France Travail sous réserve d'éligibilité, individuel payant, pro-A, projet de transition professionnelle

[Nos Conditions Générales de Vente](#)

## Financeurs



Nos labels



## Poursuite d'études

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

|   |   |                                  |   |   |                                     |                                  |
|---|---|----------------------------------|---|---|-------------------------------------|----------------------------------|
| <b>Niveau de sortie</b><br>niveau 3 (CAP,BEP,CFPA du 1er degré) | <b>Spécialités de formation NSF</b><br>221 Agro-alimentaire, alimentation, cuisine. | <b>Code RNCP/RS</b><br>RNCP37535 | <b>Nom du certificateur</b><br>Ministère de l'Éducation Nationale et de la Jeunesse | <b>Date certification</b><br>25/04/2023 | <b>Accessible par la VAE</b><br>Oui | <b>Mise à jour</b><br>24/03/2025 |
|   |   |                                  |   |   | <b>Formation certifiante</b><br>Oui |                                  |

## Contact Formation

GRETA CFA Hôtellerie Restauration Alimentation  
Chemin du Dodin CEDEX 24  
69571 DARDILLY BP 24  
04 78 66 88 97  
greta-cfa.hra@ac-lyon.fr



<https://greta-cfa.ac-lyon.fr/greta/greta-cfa-hotellerie-restauration-alimentation>