



RÉPUBLIQUE  
FRANÇAISE

Liberté  
Égalité  
Fraternité



RÉPUBLIQUE  
FRANÇAISE

Liberté  
Égalité  
Fraternité



RÉPUBLIQUE  
FRANÇAISE

Liberté  
Égalité  
Fraternité

Greta CFA))

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

Greta CFA))

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

Greta CFA))

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

## 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, épeluchage, 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, épelucher, 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 04/09/2025 au 26/06/2026

FORMATION  
EN  
ALTERNANCE

## % Chiffres clés 2025

100 %  
de réussite

Absence de certains indicateurs en raison de taux de retours non significatifs

### 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 présentielles

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

**Équivalence et passerelles:** Une passerelle permet d'accéder à une autre certification ou formation en valorisant les compétences déjà acquises. Elle peut dispenser d'une partie de la formation.  
L'équivalence reconnaît que deux certifications ou blocs de compétences couvrent les mêmes compétences et ont la même valeur. Elle peut entraîner une dispense d'épreuves. A étudier au cas par cas en fonction du parcours du candidat.

**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

Niveau de sortie niveau 3 (CAP,BEP,CFPA du 1er degré)	Spécialités de formation NSF 221 Agro-alimentaire, alimentation, cuisine.	Code RNCP/RS RNCP37535	Nom du certificateur Ministère de l'Éducation Nationale et de la Jeunesse	Date certification 25/04/2023	Accessible par la VAE Oui	Mise à jour 11/02/2026
					Formation certifiante 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-hotelierie-restauration-alimentation>



## 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 04/09/2025 au 26/06/2027

**FORMATION  
EN  
ALTERNANCE**

## % Chiffres clés 2025

87 % de réussite    46 % de satisfaction    14 % d'insertion à 6 mois    33 % de poursuite d'études

17 % d'insertion dans l'emploi visé

## 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 : 17 mois

Durée totale en heures : 1330 heures

Nombre d'heures en centre : 800 heures

Nombre d'heures en entreprise : 530 heures

Effectif mini/maxi : 6 - 12

Modalités d'enseignement : formation entièrement présentielles

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

**Équivalence et passerelles:** Une passerelle permet d'accéder à une autre certification ou formation en valorisant les compétences déjà acquises. Elle peut dispenser d'une partie de la formation. L'équivalence reconnaît que deux certifications ou blocs de compétences couvrent les mêmes compétences et ont la même valeur. Elle peut entraîner une dispense d'épreuves. A étudier au cas par cas en fonction du parcours du candidat.

**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

Niveau de sortie niveau 3 (CAP,BEP,CFPA du 1er degré)	Spécialités de formation NSF 221 Agro-alimentaire, alimentation, cuisine.	Code RNCP/RS RNCP37535	Nom du certificateur Ministère de l'Éducation Nationale et de la Jeunesse	Date certification 25/04/2023	Accessible par la VAE Oui	Mise à jour 11/02/2026
					Formation certifiante 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-hotelierie-restauration-alimentation>



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 04/09/2025 au 27/06/2026

**FORMATION  
EN  
ALTERNANCE**

## % Chiffres clés 2025

92 %  
de réussite

33 %  
de satisfaction

36 %  
d'insertion à 6  
mois

36 %  
de poursuite  
d'études

24 %  
d'insertion dans l'emploi  
visé



### 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 présentielles

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

**Équivalence et passerelles:** Une passerelle permet d'accéder à une autre certification ou formation en valorisant les compétences déjà acquises. Elle peut dispenser d'une partie de la formation. L'équivalence reconnaît que deux certifications ou blocs de compétences couvrent les mêmes compétences et ont la même valeur. Elle peut entraîner une dispense d'épreuves. A étudier au cas par cas en fonction du parcours du candidat.

**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 France Travail sous réserve d'éligibilité, formation financée par la Région 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.

Niveau de sortie niveau 3 (CAP,BEP,CFPA du 1er degré)	Spécialités de formation NSF 221 Agro-alimentaire, alimentation, cuisine.	Code RNCP/RS RNCP37535	Nom du certificateur Ministère de l'Education Nationale et de la Jeunesse	Date certification 25/04/2023	Accessible par la VAE Oui	Mise à jour 11/02/2026
					Formation certifiante 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-hotelier-restauration-alimentation>

