

Liberté Égalité Fraternité



Liberté Égalité Fraternité



Liberté Égalité Fraternité

grета сға**)**))

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

greта сға

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

grета сға**)**))

HÔTELLERIE-RESTAURATION-ALIMENTATION Lyon Métropole et Rhône RÉGION ACADÉMIQUE 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, 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 sessionDu 04/09/2025 au 26/06/2026





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

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



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

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

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



Financement

Tarif global indicatif: 6486 € TTC

Financements possibles: Prise en charge des frais de formation et de rémunération dans le cadre du contrat d'apprentissage

financement OPCO

Modalités de financement : contrat d'apprentissage

Nos Conditions Générales de Vente



Nos labels





Poursuite d'études

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

niveau 3 (CAP,BEP,CFPA du 1er degré)

cialités de formation NSF 221 Agro-alimentaire, alimentation, cuisine.

RNCP37535

Ministère de l'Éducation Nationale et de la Jeunesse

Date certification 25/04/2023

ssible par la VAE Oui

Mise à jour 13/12/2025

Formation certifiante



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 tauration-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 26/06/2026





75 % 100 % 56 %

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 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

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 3 (CAP,BEP,CFPA du 1er degré)

cialités de formation NSF 221 Agro-alimentaire, alimentation cuisine

RNCP37535

Nom du certificateur Ministère de l'Éducation Nationale et de la Jeunesse

25/04/2023

essible par la VAE

Mise à jour 13/12/2025

Formation certifiante

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 tauration-alimentation







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

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



Financement

Tarif global indicatif: 6486 € TTC

Financements possibles: Prise en charge des frais de formation et de rémunération dans le cadre du contrat d'apprentissage -

financement OPCO

Modalités de financement : contrat d'apprentissage

Nos Conditions Générales de Vente



Nos labels





Poursuite d'études

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



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 sessionDu 04/09/2025 au 27/06/2026

FORMATION EN

ALTERNANCE





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

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



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.

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

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

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 3 (CAP, BEP, CFPA du 1er degré)

pécialités de formation NSF 221 Agro-alimentaire, alimentation, cuisine.

RNCP37535

Ministère de l'Éducation Nationale

et de la Jeunesse

25/04/2023

Accessible par la VAE

Mise à jour 13/12/2025

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