RÉPUBLIQUE FRANÇAISE
Liberté
Égalité
Fraternité

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

RÉPUBLIQUE FRANÇAISE
Liberté
Égalité
Fraternité

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

RÉPUBLIQUE FRANÇAISE
Liberté
Égalité
Fraternité

greta CFA
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.

Lien vers les Blocs de compétences (fiche RNCP)

Type d'action
Formation continue

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

Date de session
Du 04/09/2025 au 26/06/2026

Du 04/09/2026 au 11/06/2027

FORMATION EN ALTERNANCE

Chiffres clés 2025

100 % de réussite	50 % d'insertion dans l'emploi	50 % d'insertion dans l'emploi visé par la certification	75 % de satisfaction

50 % 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

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 : Le GRETA CFA est engagé dans la démarche H+: les personnes en situation de handicap sont accompagnées tout au long de leur parcours de formation par un référent H+."

Financement

Prix horaire indicatif : 18.1 €/h TTC

Modalités de financement : formation financée par la Région sous réserve d'éligibilité, individuel payant, le prix de cette formation est déterminé en fonction du parcours de formation, mon compte formation, projet de transition professionnelle

Nos Conditions Générales de Vente

Financeurs

Nos Labels et Partenaires

Poursuite de parcours

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

Niveau de sortie	Code RNCP/RS	Nom du certificateur	Date certification	Accessible par la VAE	Mise à jour
niveau 3 (CAP,BEP,CFPA du 1er degré)	RNCP37535	Ministère de l'Éducation Nationale et de la Jeunesse	25/04/2023	Oui	07/11/2026
				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-hotellerie-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.

Lien vers les Blocs de compétences (fiche RNCP)

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

Du 01/09/2026 au 07/07/2028

FORMATION EN ALTERNANCE

Chiffres clés 2025

87 % de réussite

75 % d'insertion dans l'emploi

60 % d'insertion dans l'emploi visé par la certification

75 % de satisfaction

25 % 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 : 2 ans

Durée totale en heures : 3200 heures

Nombre d'heures en centre : 840 heures

Nombre d'heures en entreprise : 2360 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

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

Matériel et moyens utilisés : Plateaux techniques, formateurs expérimentés

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 : Non

Modalités d'accessibilité personnes en situation de handicap : Le GRETA CFA est engagé dans la démarche H+: les personnes en situation de handicap sont accompagnées tout au long de leur parcours de formation par un référent H+.

Financement

Tarif global indicatif : 14310 € TTC

Modalités de financement : contrat d'apprentissage

Nos Conditions Générales de Vente

Nos Labels et Partenaires

Poursuite de parcours

• CS Fabrication traiteur. • Bac pro Boucher charcutier traiteur. • BP Boucher. • BP Charcutier-traiteur.

Niveau de sortie	Code RNCP/RS	Nom du certificateur	Date certification	Accessible par la VAE	Mise à jour
niveau 3 (CAP,BEP,CFPA du 1er degré)	RNCP37535	Ministère de l'Éducation Nationale et de la Jeunesse	25/04/2023	Oui	07/11/2026
				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-hotellerie-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.

Lien vers les Blocs de compétences (fiche RNCP)

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

Du 01/09/2026 au 09/07/2027

FORMATION EN ALTERNANCE

Chiffres clés 2025

92 % de réussite

75 % d'insertion dans l'emploi

25 % d'insertion dans l'emploi visé par la certification

75 % de satisfaction

25 % 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 : 1600 heures

Nombre d'heures en centre : 420 heures

Nombre d'heures en entreprise : 1180 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

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

Matériel et moyens utilisés : Plateaux techniques, formateurs expérimentés

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 : Le GRETA CFA est engagé dans la démarche H+: les personnes en situation de handicap sont accompagnées tout au long de leur parcours de formation par un référent H+.

Financement

Tarif global indicatif : 7155 € 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 et Partenaires

Poursuite de parcours

• CS Fabrication traiteur. • Bac pro Boucher charcutier traiteur. • BP Boucher. • BP Charcutier-traiteur.

Niveau de sortie	Code RNCP/RS	Nom du certificateur	Date certification	Accessible par la VAE	Mise à jour
niveau 3 (CAP,BEP,CFPA du 1er degré)	RNCP37535	Ministère de l'Éducation Nationale et de la Jeunesse	25/04/2023	Oui	07/11/2026
				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-hotellerie-restauration-alimentation