

## CERTIFICAT D'APTITUDE PROFESSIONNELLE (CAP)

# Boucher (1 an) (Formation en apprentissage)

### OBJECTIFS

- Approvisionnement, organisation et transformation des viandes (réception, contrôle, stockage, dessossage, epluchage, ficelage)
- Préparation à la commercialisation (préparation des viandes crues dans le respect des règles d'hygiène, gérer, valoriser, identifier les plats élaborés)

### CONTENU ET MÉTHODES PÉDAGOGIQUES

#### ENSEIGNEMENT PROFESSIONNEL

- Travaux pratiques en ateliers.
- Technologie professionnelle.
- Chef d'oeuvre.
- Éducation civique, juridique et sociale.
- Sciences appliquées.

#### MÉTHODES PÉDAGOGIQUES

- Pratique avec mise en situation et exploitation des situations concrètes

### PRÉ-REQUIS

Être titulaire d'un diplôme de niveau 3 au moins (anciennement niveau V : CAP).

### PUBLIC

Tout public sous contrat d'apprentissage.

### LIEU DE FORMATION

Lycée François Rabelais Lyon Dardilly

### VALIDATION ET RECONNAISSANCE DES ACQUIS

Certificat d'aptitude professionnelle niveau 3, diplôme Education Nationale  
Validation partielle par unités certificatives via le relevé de notes à l'examen ou par blocs de compétences selon diplôme

### MODALITÉS DE VALIDATION

Examen final ou contrôle continu en cours de formation (CCF).

### MODALITÉ D'ADMISSION ET RECRUTEMENT

Admission après entretien individuel.

### NIVEAU D'ENTRÉE ET DE SORTIE

Entrée : Niveau 3 – Sortie : Niveau 3 (CAP)

### PASSERELLES

Dispenses d'épreuves possibles en fonction du diplôme détenu.

### SERVICES VALIDEURS

Ministère de l'Éducation nationale.

### TARIF ET FINANCEMENT

[Cf Tableau « Tarifs »](#)

### DURÉE INDICATIVE (1 AN)

400 heures au GRETA CFA.

### À NOTER

1 semaine au Centre de Formation.  
2 semaines en entreprise.

### DÉLAIS D'ACCÈS

De septembre à la clôture du registre des inscriptions aux examens.

### DÉBOUCHÉS

Ce diplôme est conçu pour permettre une insertion directe dans la vie active. Cependant, la poursuite d'études est possible pour compléter sa formation.

### POURSUITE D'ÉTUDES POSSIBLE

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

### TAUX DE RÉUSSITE À L'EXAMEN

[Cf Tableau « Réussite examens »](#)

### TAUX D'INSERTION PROFESSIONNELLE

[Cf tableau « Insertion pro »](#)

