

CERTIFICAT D'APTITUDE PROFESSIONNELLE (CAP)

Boucher (2 ans) (Formation en apprentissage)

OBJECTIFS

- Approvisionnement, organisation et transformation des viandes (réception, contrôle, stockage, dessosage, 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.
- Education civique, juridique et sociale.
- Sciences appliquées.

ENSEIGNEMENT GÉNÉRAL

- Français.
- Histoire-géographie - EMC.
- Mathématiques / sciences physiques.
- Prévention Santé Environnement.
- Langue vivante.
- Éducation physique et sportive.

MÉTHODES PÉDAGOGIQUES

- Pratique avec mise en situation et exploitation des situations concrètes

PRÉ-REQUIS

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.

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).

MODALITE D'ADMISSION ET RECRUTEMENT

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

NIVEAU D'ENTREE ET DE SORTIE

Entrée : Niveau 2 (fin de troisième) – Sortie : Niveau 3 (CAP)

PASSERELLES

Passerelle possible (accès en classe Terminale) sous conditions en fonction du parcours.

SERVICES VALIDEURS

Ministère de l'Éducation nationale.

TARIF ET FINANCEMENT

[Cf Tableau « Tarifs »](#)

DURÉE INDICATIVE (2 ANS)

800 heures au GRETA CFA.

À NOTER

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

DÉLAIS D'ACCÈS

De septembre à décembre 2024.

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 »](#)

