

## CERTIFICAT D'APTITUDE PROFESSIONNELLE (CAP)

### Boucher (Formation continue)

#### OBJECTIFS

Préparer le CAP boucher et valider le diplôme  
Acquérir les compétences nécessaires pour tenir les postes de : boucher, boucher préparateur qualifié, ouvrier.

Le boucher peut exercer : dans un laboratoire d'une entreprise de type artisanal (boucherie, charcuterie, traiteur), au rayon spécialisé d'une grande ou moyenne surface (GMS) ou encore dans une autre entreprise de la distribution ou de l'industrie agro-alimentaire.

#### CONTENU ET MÉTHODES PÉDAGOGIQUES

##### Domaines Professionnels :

- Transformation des viandes et préparation des produits carnes
- Réception, stockage, approvisionnement
- Entretien et sécurité
- Contrôle / qualité et traçabilité des produits
- Commercialisation

##### Ces 5 grandes activités professionnelles sont organisées autour de 6 thèmes de formation :

- Travaux Pratiques en atelier
- Technologie professionnelle (Connaissance de la filière, matière première, équipements...)
- Sciences Appliquées à l'alimentation, à l'hygiène et aux équipements
- Connaissance de l'entreprise et de son environnement économique, juridique et social
- Secourisme du travail

##### Domaines Généraux :

- Français, histoire & géographie, mathématiques, sciences.
- Prévention, Santé, Environnement

Combinaison de méthodes pédagogiques : expositive, démonstrative, active, en alternance.

Modalités d'évaluation : CCF, examen, épreuve ponctuel.

Moyens et Modalités d'enseignement : Plateau technique, travaux pratiques en laboratoire, espace numérique de travail. En présentiel, à distance, mixte.

#### INTERVENANTS

Formateurs spécialisés dans le domaine, enseignants  
Éducation nationale

#### PRÉ-REQUIS

Bonne santé et hygiène corporelle rigoureuse  
Disponibilité et adaptation (horaires décalés, travail le week-end, mobilité, commandes exceptionnelles)

#### NIVEAU D'ENTRÉE ET DE SORTIE

Entrée: niveau 2 (fin de troisième) - Sortie: niveau 3 (CAP)

#### MODALITÉS D'ADMISSION ET RECRUTEMENT

Admission après entretien et sur dossier :

- participer à une réunion d'information collective et tests de positionnement
- effectuer un entretien individuel
- monter un dossier de financement

Dates d'inscription : de février-mars jusqu'au début juillet, selon dates d'infocoll définies

#### VALIDATION ET RECONNAISSANCE DES ACQUIS

Certificat d'aptitude professionnelle (Niveau 3)

L'attestation des acquis détaillée est délivrée à toute personne n'ayant pas validé le diplôme.

#### ELIGIBLE AU CPF

oui

#### TARIF ET FINANCEMENT

[Cf Tableau « Tarifs »](#)

#### LIEU DE FORMATION

Lycée François Rabelais Lyon Dardilly

#### EFFECTIF ET DURÉE

Effectif: 6 à 12

Durée : 655 heures en centre et 490 heures en entreprise. Durée totale: 1145h (selon devis).

#### PUBLIC ET DATES

Tout public

Du 18/09/2023 au 14/06/2024

#### TAUX DE RÉUSSITE À L'EXAMEN

[Cf Tableau « Réussite examens »](#)

#### TAUX D'INSERTION PROFESSIONNELLE

[Cf tableau « Insertion pro »](#)

#### POURSUITE D'ÉTUDES POSSIBLE

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

