

Métiers de Bouche

CAP Boucher

<https://www1.ac-lyon.fr/greta/formation/pdf?id=821>

Objectif

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

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
- Prévention, Santé, Environnement
- Secourisme du travail

Domaines Généraux :

- Français, histoire & géographie, mathématiques, sciences

Prérequis

Bonne santé et hygiène corporelle rigoureuse

Disponibilité et adaptation (horaires décalés, travail le week-end, mobilité, commandes exceptionnelles)

Niveau d'entrée

Niveau 2 (fin de troisième) ex-niveau V bis

Modalités d'admission et recrutement

admission après entretien

admission sur dossier

Admission après entretien et sur dossier :

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

Reconnaissance des acquis

Certificat d'aptitude professionnelle (Niveau 3)

Dates

Du 23/09/2022 au 25/05/2023

Public

tout public

Durée

Durée totale : 1109

Effectifs

6 - 12

Modalités

Cours du jour

Collectif

Individualisé

En alternance

Formation en présentiel

Tarif

Nous consulter

Lieu

Dardilly - Lycée François Rabelais
3 chemin du Dodin
69570 DARDILLY

Coordonnées

GRETA CFA LYON MÉTROPOLE
41 rue Antoine Lumière
69372 Lyon CEDEX 08

Tel : 04 78 78 84 84

Fax : 04 78 78 84 94

contact.greta.lyonmetropole@ac-lyon.fr