

PÔLE ALIMENTAIRE / FILIÈRE BOUCHERIE - CHARCUTERIE - TRAITEUR

BREVET PROFESSIONNEL boucher

Niveau 4 - Professionnel très qualifié

CMA FORMATION

LE CYCLE DE FORMATION

Collège 3^{ème}

CAP boucher
(2 ans)

CS Vente conseil en
boucherie (1 an)

BP BOUCHER
(2 ans)

Vous
êtes ici

PUBLIC

Ouvert à tous : Jeune de moins de 30 ans en apprentissage, demandeur d'emploi, salarié, RQTH.

TARIFS

Formation gratuite et rémunérée sous contrat d'apprentissage ou contrat de professionnalisation, prise en charge par le financeur de l'entreprise (OPCO, Fonds de formation ou CPF).

Coût horaire hors prise en charge : 15 € TTC

MODALITÉS PÉDAGOGIQUES

Présentiel.

DÉBOUCHÉS

Le BP permet d'accéder à un emploi de boucher hautement qualifié. Les connaissances acquises en gestion et en management associées à une solide expérience professionnelle préparent à la création ou à la reprise d'entreprise.

Retrouvez le taux d'insertion sur le site France Compétences : <https://www.francecompetences.fr/recherche/rncp/37310/>

POURSUITE D'ÉTUDES

Afin d'accroître les compétences en stratégie commerciale, communication, analyse financière ou en gestion des ressources humaines, le titulaire du BP Boucher peut préparer le Brevet de Maîtrise Boucher.

OBJECTIFS, APTITUDES ET COMPÉTENCES

Le titulaire du BP boucher est un ouvrier hautement qualifié capable d'organiser et gérer un point de vente spécialisé. Il assure diverses fonctions : il commande, réceptionne et stocke les carcasses et les viandes. Il sait sélectionner les produits de bonne qualité et connaît les techniques de conservation des viandes. Il choisit les fournisseurs, négocie avec eux et passe les commandes. Il maîtrise les opérations de transformation de la viande. Il découpe les carcasses, les désosse et les sépare. Il pare et épuche les viandes, les prépare pour la vente (ficelage, bardage...). Il doit également organiser une vitrine pour mettre en valeur ses produits.

FORMATION

>> Pré-requis et durée :

- En 2 ans : titulaire d'un CAP boucher

Durée totale : 900h

Nombre d'heures au CFA :

1^{ère} année : 450h

2^{ème} année : 450h

>> Rythme de l'alternance :

Les apprentis sont en entreprise 2 semaines sur 3.

>> Contenu de la formation :

Domaine Général

- Français (expression et ouverture sur le monde)
- Anglais

Domaine Professionnel

- Pratique professionnelle
- Préparation, présentation, décoration
- Techniques de vente
- SAE (Sciences Appliquées à l'Environnement)
- Environnement économique, juridique et management
- Dossier professionnel

>> Modalités d'évaluation :

Evaluations au centre de formation, passage de l'examen à l'issue de la formation. Pour la possibilité de valider un ou plusieurs bloc(s) de compétence(s) : se rapprocher du secrétariat pédagogique au 05 62 11 60 60.

>> Modalités d'accès et délai d'accès :

Admission sur dossier et possibilité d'entretien.

Accessible à partir de 3 mois avant le début de la formation et jusqu'à 2 mois après le début de la formation. Rentrée en septembre.

Conditions d'accès au public en situation de handicap, contactez le référent handicap au 05 62 11 60 60.

Lieu de la formation

CMA FORMATION MURET

Chemin de la Pyramide - BP 25 31601 Muret cedex 1

Renseignements formations

Mail : alimentation@cm-toulouse.fr - Tél : 05 62 11 60 60

