

Brevet Professionnel Boucher



Objectif

Le (la) titulaire du BP Boucher est capable d'organiser et gérer un point de vente spécialisé. Il (elle) commande, réceptionne, stocke les carcasses et les viandes, sait sélectionner les produits de bonne qualité et connaît les techniques de conservation des viandes. Cet(te) ouvrier(ère) hautement qualifié(e) maîtrise les opérations de transformation de la viande, pare, épuche les viandes et les prépare pour la vente. Il (elle) prend en charge l'agencement du point de vente et la présentation des produits.

Prérequis

CAP Boucher

Durée

2 ans

420H de présentiel en centre (12 semaines/an)
adaptable, présentiel – distanciel, à la durée du parcours

Des tests de positionnement et/ou entretiens sur les savoirs de base et la motivation seront réalisés auprès des candidat(e)s.

Modalités d'alternance

Formation en alternance : périodes en centre de formation et en entreprise

Modalité d'accès et délai d'accès

- Admission sur dossier et entretien
- Rentrée en septembre

Contenu

E1 – Vente client

E2 – Technologie Professionnelle et Sciences appliquées à l'alimentation, à l'hygiène, aux locaux et équipements et à l'environnement professionnel

E3 – Environnement économique, juridique et le management de l'entreprise

E4 – Dossier professionnel

E5 – Expression française et connaissance du monde

E6 – Langue vivante étrangère

Modalités d'évaluation examen

Ecrit et/ou Oral

Contrôle en Cours de Formation (CCF) et/ou examen ponctuel en fin de cycle de formation

Poursuite d'études

Le titulaire du BP Boucher peut s'insérer professionnellement en tant que boucher hautement qualifié.

Lieu de la formation

Université Régionale des Métiers et de l'Artisanat
Antenne du Tarn – Site de Cunac
112 Route des Templiers CS 22340 – 81020 ALBI – CEDEX 09

Tarifs

7349€ (coût OPCO 1 AN base 2019)

- Prise en charge complète pour un contrat d'apprentissage
- Prise en charge partielle ou totale pour tout autre dispositif selon la situation et le statut du candidat : 17 € de l'heure (*proposition d'un parcours personnalisé*)

Contacts

Formation par apprentissage :
05.63.48.43.60
cfa@cm-tarn.fr

Formation Professionnelle Continue :
05.63.48.43.63
formation@cm-tarn.fr

Accessibilité handicap

Formation par apprentissage :
Cécile LEO - 05.63.48.43.60

Formation Professionnelle Continue :
Stéphanie BEL - 05.63.48.43.63
stephanie.bel@cm-tarn.fr

www.cm-tarn.fr

