



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, épiluche les viandes et les prépare pour la vente. Il (elle) prend en charge l'agencement du point de vente et la présentation des produits.

Public

Jeunes de plus de 15 ans, adultes de moins de 30 ans, salariés, demandeurs d'emploi, pas de limite d'âge pour les RQTH

Prérequis

CAP Boucher

Durée

2 ans

420H de présentiel en centre (12 semaines/an)

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

Modalités de la formation

Formation en alternance : 1 semaine en centre de formation et 2 semaines en entreprise

Formateurs qualifiés

Laboratoire équipé – salles de cours – salles informatiques – centre de ressources

Les outils : le livret de formation assure la relation école/entreprise – Net Yparéo pour le suivi administratif – Moodle pour le suivi pédagogique

Modalité d'accès et délai d'accès

- Admission sur dossier et entretien
- À la signature du contrat - 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

Écrit et/ou Oral

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

Pas de possibilité de valider un ou plusieurs blocs de compétences

Poursuite d'études

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

Débouchés

Formateur

Responsable de production en relation directe ou non avec la clientèle

Boucher hautement qualifié

Chef d'entreprise/Gérant

Retrouvez les taux d'insertion sur : <https://www.francecompetences.fr/recherche/rncp/37310/>

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

- 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 : 15€ 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 :

Olivia BAYLAC - 05.63.48.43.60

o.baylac@cm-tarn.fr

Formation Professionnelle Continue :

Stéphanie BEL - 05.63.48.43.51

stephanie.bel@cm-tarn.fr

RNCP 37310 - Certificateur : Ministère de l'éducation nationale et de la jeunesse - date d'enregistrement 26/04/2016

www.cm-tarn.fr

