



CMA FORMATION

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, épluche 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

BLOC 01 – Pratique professionnelle - Préparation, présentation, décoration et vente en boucherie

BLOC 02 – Application des règles relatives à l'alimentation et à l'hygiène, aux locaux et équipements du laboratoire et de l'unité de vente en boucherie

BLOC 03 – Gestion de l'entreprise de boucherie et connaissance de l'environnement économique et juridique du secteur de la boucherie

BLOC 04 – Expression et connaissance du monde

BLOC 05 – Langue vivante étrangère

BLOC 06 – Langue vivante facultative (bloc facultatif)

BLOC 07 – Mobilité (bloc facultatif)

Modalités d'évaluation examen

Ecrit et/ou Oral

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

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

CMA Formation Albi-Cunac
112 Route des Templiers 81990 CUNAC

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 : 16€ 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

