



Chambre
de **Métiers**
et de l'**Artisanat**

BRETAGNE

BP Boucher



Le Boucher

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, **négoce** 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 épiluche les viandes, les prépare pour la vente (ficelage, bardage...).

Il **prend en charge** l'agencement du point de vente et la présentation des produits. Il **accueille** et **conseille** les clients, conditionne leurs achats et encaisse les ventes.

Il contrôle les stocks et calcule les rendements. Il peut être amené à **encadrer** du personnel. Il **élabore** les protocoles des démarches qualité et développement durable. Enfin, il **entretient** les locaux et travaille en respectant les règles d'hygiène et de sécurité.

Objectifs de la formation

Le titulaire du BP Boucher doit être capable de :

- maîtriser tous les aspects techniques (de l'approvisionnement jusqu'à la commercialisation en passant par le respect des normes de qualité) ;
- prendre en considération la situation économique pour adapter ses produits ;
- participer à la gestion de l'entreprise ;
- appliquer les règles d'hygiène et de sécurité ;
- gérer une équipe.

Contenu de la formation

Enseignements Généraux (156h la 1ère année et 168h la 2ème année) : Expression Française Ouverture sur le Monde, Mathématiques appliquées, Gestion, Législation.

Enseignements techniques et professionnels (260h la 1ère année et 280h la 2ème année) : Pratique Professionnelle, Technologie, Sciences Appliquées, Dossier Professionnel.

Intervenants : Professeurs du CFA.



Campus

Bruz - Ploufragan - Vannes



Prérequis

CAP Boucher ou Bac professionnel Boucher-Charcutier



Public

Candidats ayant achevé un premier parcours d'étude et répondant aux prérequis



Modalités & délais d'accès

Fiche de candidature.
Entrée possible tout au long de l'année, nous consulter.



Durée

Parcours en 2 ans
1 an suivant profil



Validation

Diplôme inscrit au RNCP* : Brevet Professionnel Boucher. Niveau 4



Type de contrat

Alternance



Frais formation

Formation prise en charge par l'OPCO de votre entreprise formatrice.
Frais annexes : repas, nuitées, premier équipement.



Qualités & Profils requis

- Organisation dans le travail
- Bonne condition physique
- Goût du contact
- Maîtrise gestuelle et de la sécurité
- Respect de l'hygiène
- Créativité, curiosité, passion, adaptabilité, finesse

Entreprises conseillées

- Boucherie artisanale
 - Rayon boucherie en GMS
 - Atelier de transformation
- Nous consulter

Accessibilité aux personnes handicapées

Nous consulter

Modalités d'organisation

Par année de formation :

- 12 semaines de cours théoriques et pratiques au CFA.
- 35 heures par semaine de cours.
- 40 semaines de formation en entreprise.
- 5 semaines de congés payés par an (prises durant les semaines en entreprise).

Modalités pédagogiques/évaluation

- Examen : Epreuves ponctuelles en fin de formation.
- Positionnement et restitution au Maître d'Apprentissage.
- Rencontres Maître d'Apprentissage/Professeurs/Représentants légaux.
- Livret d'apprentissage.
- Visite en entreprise.
- Séances de tutorat (Accompagnement individualisé).
- Conseils de classes et bulletins de notes semestriels.

Moyens techniques

La formation se déroule en :

- Plateaux techniques équipés.
- Salles de cours équipées en moyens numériques.
- Centre de Ressources multimédias.

Poursuite d'étude

Ce diplôme permet une entrée directe dans la vie active.

Perspectives professionnelles

Le diplômé débute comme ouvrier très qualifié dans une entreprise artisanale, de commerce de gros ou de demi-gros.

Avec une solide expérience, il pourra créer ou reprendre une entreprise.

Contactez le CFA de la Chambre de Métiers et de l'Artisanat de Bretagne

Campus de Dinan-Aucaleuc

La Croix Fresche Blanc - 22100 AUCALEUC
02 96 76 27 37 - campusdinan@cma-bretagne.fr
www.cfa-cotesdarmor.fr

Faculté des Métiers - Campus de Bruz

Rue des Frères Mongolfier - 35170 BRUZ
02 99 05 45 45 - fac-metiers@cma-bretagne.fr
www.fac-metiers.fr

Faculté des Métiers - Campus de Fougères

37 boulevard de Groslay - 35300 FOUGERES
02 99 94 58 85 - fac-metiers@cma-bretagne.fr
www.fac-metiers.fr

Campus de Ploufragan

Campus de l'Artisanat & des Métiers - 22440 PLOUFRAGAN
02 96 76 27 27 - campusploufragan@cma-bretagne.fr
www.cfa-cotesdarmor.fr

Campus de Quimper

24 route de Cuzon - 29000 QUIMPER
02 98 76 46 35 - campusquimper@cma-bretagne.fr
www.campusdesmetiers29.bzh

Faculté des Métiers - Campus de Saint-Malo

68 avenue de Marville - 35400 SAINT-MALO
02 99 05 45 55 - fac-metiers@cma-bretagne.fr
www.fac-metiers.fr

Campus de Vannes

Boulevard des Iles - 56000 VANNES
02 97 63 95 10 - campusvannes@cma-bretagne.fr
www.cma56.bzh

+ d'infos : www.apprentissagebretagne.fr