

BP Boucher

Fiche diplôme

Le Titulaire de ce BP* est capable d'assurer toutes les tâches nécessaires à la vente des produits liés à son activité

Formation
certifiante

Niveau
4

en alternance
en présentiel

Eligible au
CPF



Vos pré-requis :

- Être titulaire du CAP Boucher ou Charcutier traiteur ou Cuisine, ou Bac Pro Boucher charcutier traiteur

Vos objectifs :

- Avoir une bonne connaissance de l'anatomie animale ;
- Être capable de réaliser et de faire assurer toutes les tâches nécessaires à l'approvisionnement, à la gestion, à la transformation, à la commercialisation et à la vente des produits liés à son activité;
- Maîtriser les techniques professionnelles dans un objectif permanent d'optimisation de l'ensemble des tâches ;
- Conseiller ses clients sur le choix des morceaux et la façon de les cuisiner

Pour quels métiers ?

-Boucher hautement qualifié, responsable de production



Durée :

Accessible
par blocs de compétences
: non

Apprentissage
Cursus de 2 ans,
aménageable de 6 mois
à 3 ans selon diplôme,
expérience...

Reconversion
Parcours adapté
selon votre profil

€ Tarifs

Apprentissage

Formation prise en charge par l'OPCO de branche compétente

Reconversion

Tarif modulable en fonction de votre statut
(demandeur emploi, salarié, stagiaire de la formation...)
CGV consultables sur www.cma-charente.fr

Accessibilité

Nos locaux sont accessibles aux personnes à mobilité réduite ; pour toute demande spécifique, notre référent handicap est à votre disposition.



Effectifs

8 personnes par groupe métier



Public

Tout public
Apprentis
Adultes en reconversion

Délais et modalités d'accès

Les entrées en formation se font de fin août à mi-octobre en fonction des groupes. Toutefois, après positionnement des entrées peuvent aussi se faire désormais tout au long de l'année.



Lieu de formation

Campus des Métiers de Barbezieux



Programme

Au Centre de formation

- Acquérir des connaissances technologiques
- Développer la pratique professionnelle
- S'approprier l'environnement économique et juridique
- Monter un dossier professionnel
- Assimiler les techniques de gestion

En entreprise

- Gérer un point de vente
- Perfectionner les techniques de découpe
- Réaliser des plats
- Assurer la gestion de l'approvisionnement, de la transformation de la matière première
- Encadrer une équipe

Découvrez
un témoignage
en vidéo :



Méthodes et moyens pédagogiques

Formation en présentiel et en situation de travail dans le cadre d'un contrat d'alternance ou d'une convention de stage.

Méthodes pédagogiques variées axées sur la mise en application de cas concrets avec des apports théoriques et des apports pratiques

Encadrement

La formation est encadrée par une équipe de professeurs de matières techniques et générales, ainsi que par un maître d'apprentissage en entreprise, qui sont en relation étroite pour vous guider dans votre formation

Suivi et évaluations

Selon le règlement d'examen et le public (apprentis ou adulte en formation professionnelle), les évaluations se font en contrôle en cours de formation ou épreuves terminales ponctuelles.



Après votre diplôme



CAP Charcutier Traiteur en 1 an

Objectif principal : travailler et sublimer toutes les denrées viandes, poissons et légumes



BM Boucher Charcutier-traiteur

Objectif principal : maîtriser tous types de travaux bouchers, fabrications charcutières et traiteurs

*Brevet de Maîtrise



Contactez-nous !

Campus des métiers de Barbezieux
39, Avenue de Vignola – 16300 BARBEZIEUX SAINT-HILAIRE
Service concerné : 05 45 78 35 48
cfa.barbezieux@cma-charente.fr



www.cma-charente.fr

Organisme de formation enregistré sous le n° 75 33 12814 33 auprès du Préfet de région
1^{ER} RÉSEAU DE FORMATION AUX MÉTIERS DEL'ARTISANAT

©Shutterstock.com



V2.DG 09/04/2021