

# 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](http://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

12 personnes par groupe métier



### Public

Tout public  
Apprentis  
Adultes en reconversion

### Délais et modalités d'accès

A partir de fin août jusqu'à mi-octobre  
Possibilité d'intégrer tout au long de la formation en fonction du cursus



### 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

Les + de notre CFA

### Nos techniques d'animation

- Préparation hebdomadaire d'une vitrine avec mise en vente
- Visites pédagogiques en entreprise
- Bilan semestriel
- Réseau d'entreprises étendu
- Soutien-remédiation au sein du Centre de Ressources (CDR)
- Projets pédagogiques au sein de la Maison des Apprentis (MDA)

## 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

Evaluations formatives tout au long du cursus  
Certification en fin de parcours



## 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](http://www.cma-charente.fr)

Organisme de formation enregistré sous le n° 75 33 12814 33 auprès du Préfet de région  
1<sup>ER</sup> RÉSEAU DE FORMATION AUX MÉTIERS DEL'ARTISANAT

© Shutterstock.com



V1.BD 23/03/2021