

Brevet Professionnel Boucher

BP

ALTERNANCE

Objectifs de formation

Spécialiste de la viande, le boucher respecte un savoir-faire pour la préparer, la présenter et la vendre. Il gère aussi ses approvisionnements. Ce professionnel doit posséder, en plus de ses compétences techniques, le goût du contact et le sens de l'accueil. Il conseille le client sur les morceaux et la manière de les cuisiner. La réalisation de plats élaborés, de spécialités bouchères fait également partie de son travail.

La formation BP Boucher permet d'acquérir les compétences suivantes :

- 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.

Programme

Enseignements généraux

- Expression et connaissance du monde
- Mathématiques
- Gestion
- Législation

Enseignements techniques et professionnels

- Pratique professionnelle
- Technologie
- Sciences appliquées
- Dossier professionnel

Modalités d'organisation

Par année de formation
 - 13 semaines de cours théoriques et pratiques au CFA
 - 38 heures par semaine de cours
 - 39 semaines de formation en entreprise
 dont 5 semaines de congés payés

Infos pratiques

🕒 Durée

2 Année(s)

💰 Tarif(s)

Public apprenti : formation prise en charge par l'OPCO de branche.

Public en reconversion ou salarié en professionnalisation : tarif horaire : entre 14 € et 18 €. Possibilité de prise en charge financière totale ou partielle en fonction des droits acquis et du statut.

Contacts

ANNA BEAUGÉ Assistante Formation (Bruz)

anna.beauge@cma-bretagne.fr
0299653226

CANDIDE MESNIL Orientation & Recrutement (Bruz)

candide.mesnil@cma-bretagne.fr
06.75.65.61.83

Les conditions d'admission

Prérequis

Etre titulaire d'un CAP Boucher ou d'un BAC Pro Boucher Charcutier

Modalités de recrutement

Candidature ouverte toute l'année, pour une entrée en formation principalement de fin août à début novembre - Parcours adapté possible tout au long de l'année en fonction des profils et des situations - Toute entrée en formation fait l'objet d'un positionnement - Admission sur dossier et possibilité d'entretien Nous consulter

➔ **Niveau de sortie** : Niveau 4 (BAC)

Sessions

Bruz

- A minima 800h, parcours en 2 ans. Réduction de durée suivant profil.

Le parcours de formation

Modalités d'évaluation

- Alternance d'apports théoriques et de mises en situation - Participation à des projets pédagogiques - Contrôles réguliers de connaissances, notamment par des examens blancs et des mises en situation pratiques - Epreuves ponctuelles en fin de formation

Modalités pédagogiques

- Livret d'apprentissage entre l'apprenant, l'entreprise et le campus - Visite en entreprise par l'enseignant tuteur - Séance de tutorat à chaque période au campus - Conseils de classe et bulletins de notes avec l'avis de l'équipe pédagogique - Supports de formation numériques

Modalités d'entrée

Qualités & profils requis- Bonne dextérité

- Aisance relationnelle

- Respect des règles d'hygiène

Entreprises conseillées

- Boucherie artisanale

- Rayon boucherie en GMS

- Atelier de transformation

Nous consulter

Perspectives métiers

Ouvrier très qualifié dans une entreprise artisanale, de commerce de gros ou de demi-gros - Chef d'entreprise Toutes les perspectives métiers et poursuites d'étude sur le site de l'Onisep.

FACULTÉ
DES MÉTIERS
FOUGÈRES | RENNES | ST-MALO

En savoir plus Certification professionnelle - diplôme

Intitulé : Brevet professionnel boucher

Date et mise à jour des informations : 12/02/2024

Extrait de la description de la formation. Consultez l'intégralité des informations relatives à cette formation sur notre site internet www.fac-metiers.fr