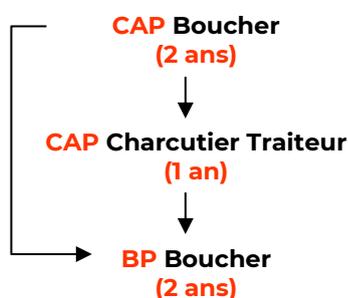


BP Boucher

Niveau 4 - Professionnel très qualifié



LE CYCLE DE FORMATION



PUBLIC

Ouvert à tous :

- Jeunes plus de 15 ans et/ou sortis de la 3^{ème}
- Adultes de moins de 30 ans
- Salariés, demandeurs d'emploi
- Pas de limite d'âge pour les RQTH

TARIFS

20€ par heure de formation (Prise en charge possible par les OPCO ; fonds de formation, CPF).

MODALITÉS PÉDAGOGIQUES

- Atelier de fabrication, salles de cours, salles informatiques, centre de ressources multimédia
- Formateurs qualifiés
- Rencontre parents-formateurs-maîtres d'apprentissage

DÉBOUCHÉS

Le BP permet d'accéder à un emploi de boucher hautement qualifié. Les connaissances acquises en gestion et en management associées à une solide expérience professionnelle préparent à la création ou à la reprise d'entreprise.

OBJECTIFS, APTITUDES ET COMPÉTENCES

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, négocie avec eux et passe les commandes. Il maîtrise les opérations de transformation de la viande ; il découpe les carcasses, les désosse et sépare. Il pare et épluche les viandes, les prépare pour la vente (ficelage, bardage...). Il doit également organiser une vitrine pour mettre en valeur ses produits.

FORMATION

>> Prérequis et durée :

Titulaire d'un CAP Boucher, CAP Cuisine, CAP Charcutier Traiteur

Durée totale : 800 h (2 ans)

>> Rythme de l'alternance :

Les apprentis sont en entreprise 2 semaines sur 3

>> Contenu de la formation :

Domaine Général

- Expression Française
- Ouverture sur le monde
- Anglais

Domaine Professionnel

- Activités professionnelles
- Technologies professionnelles
- Sciences appliqués
- Environnement économique juridique et management de l'organisation

>> Modalité d'évaluation :

Examen ponctuel en fin de formation.

>> Modalités d'accès et délai d'accès :

Admission sur dossier et/ou test de positionnement et/ou entretien individuel. Condition d'accès au public en situation de handicap, contactez Camille DELSOL, le référent handicap au 07 87 97 24 68 – camille.delsol@cm-aveyron.fr

CONTACTS

CAMPUS DES MÉTIERS ET DE L'ARTISANAT DE L'AVEYRON

Service Accueil Développement Promotion

P.A. de Cantaranne – Rue des Métiers - 12850 ONET-LE-CHATEAU

Tél. : 05 65 77 56 18 - E.mail : cfa@cm-aveyron.fr - www.cm-aveyron.fr