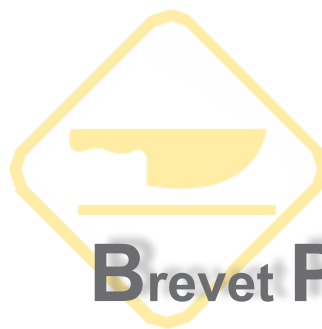


BOUCHER



Brevet Professionnel

Le titulaire du Brevet Professionnel Boucher est un ouvrier hautement qualifié. En plus de maîtriser parfaitement son métier, il est à même de coordonner un travail d'équipe, d'organiser son point de vente voire de gérer une entreprise.

Objectifs de formation

Approvisionnement

- Achat (marché d'intérêt national, grossiste,...)
- Commande et réception des marchandises et matières premières

Stockage

- Contrôler les matériels et les températures
- Contrôler la qualité et la traçabilité

Transformation

- Fendre les carcasses d'ovins
- Découper les carcasses de boeuf, veau, agneau, porc
- Désosser
- Séparer les morceaux
- Parer
- Eplucher

Commercialisation

- Agencer un point de vente
- Mise en place de la vitrine
- Faire la vente et conseiller la clientèle

Entretien des locaux et du matériel

Gestion

- Des produits :
 - ◆ Rendement
 - ◆ Formation des prix
 - ◆ Inventaire
- De l'équipe



Conditions d'admission

La formation se prépare en alternance sous contrat d'apprentissage ou de professionnalisation.

Le Brevet Professionnel est accessible aux jeunes titulaires d'un diplôme homologué :

- *CAP Boucher*

Il nécessite une excellente maîtrise des techniques et savoir-faire.

Attention, l'admission n'est définitive qu'après avoir signé un contrat d'apprentissage.

Modalités d'alternance

La formation à l'IFP 43 s'étend de septembre à début juillet.

Le rythme d'alternance est d'une semaine en centre de formation et deux semaines en entreprise.

La durée initiale de la formation est de 24 mois.

Débouchés

Plusieurs possibilités s'offrent aux titulaire du Brevet Professionnel boucher :

- *Accès direct à l'emploi*
 - ◆ *A l'issue de la formation*
Ouvrier Boucher
 - ◆ *A moyen terme :*
Responsable de magasin
Chef de rayon
- *Poursuite d'étude*
 - ◆ *Brevet de Gestion d'Entreprise Artisanale (BGEA)*

Règlement d'examen

Les épreuves se passent en examen ponctuel.

E1 - Pratique professionnelle

- *Transformation-Commercialisation*

E2 - Gestion des produits carnés

- *1^{re} partie : Dossier*
- *2^e partie : Soutenance*

E3 - Technologie et Sciences

- *Sous-épreuve : Technologie*
- *Sous-épreuve : Sciences appliquées à l'alimentation*

E4 - Gestion

- *Sous-épreuve : Gestion-comptabilité et techniques commerciales*
- *Sous-épreuve : Environnement économique, juridique et social de l'entreprise*

E5 - Expression française et ouverture sur le monde

Epreuve facultative : langue vivante.

Plus d'information

www.ifp43.fr



Institut de Formation Professionnelle 43

Centre de Formation d'Apprentis Interprofessionnel de Haute-Loire

Les Yssets 43370 Bains - Tél. : 04 71 57 98 00

Fax : 04 71 57 53 06 - contact@ifp43.fr

