



RNCP 37310

BP Boucher



Compétences globales

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 bœuf, veau, agneau, porc
- Désosser
- Séparer les morceaux
- Parer
- Éplucher

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

Règlement d'examen

Les épreuves se passent en examen ponctuel.

E1 : Pratique professionnelle: Préparation, présentation et décoration - Vente client

E2 : Technologie professionnelle et Sciences appliquées à l'alimentation, à l'hygiène, aux locaux et équipements et à l'environnement professionnel

E3 : Gestion appliquée: L'environnement économique, juridique et le management de l'organisation - Dossier professionnel

E4 : Expression et connaissance du monde (Français / Histoire-Géographie)

E5 : Langue vivante: Anglais

Epreuve facultative : Langue vivante

Méthodes utilisées

Presentiel:

- Cours en salle / institut pédagogique
- Travail de groupe avec ou sans outil informatique
- Utilisation de l'outil numérique
- Retours d'expérience entreprises, professionnalisations - livret d'apprentissage

Distanciel:

- synchrone (visio), asynchrone (mails) en fonction des impératifs

Modalités d'évaluations

- Au moins une évaluation par année, par matière adaptée au type d'épreuve préparée (oral, écrit, pratique)
- Examen blanc

Accessibilité



Nos formations sont accessibles aux personnes en situation de handicap. Ne pas hésiter à contacter notre référente handicap Mme Marielle HILAIRE.

Institut de Formation Professionnelle 43 - CFA Interprofessionnel de Haute-Loire
220 Rue des Camélias - 43370 BAINS

Tél. : 04 71 57 98 00
contact@ifp43.fr

www.ifp43.fr



E-mail : contact@ifp43.fr



Qualités requises

Aptitudes aux relations humaines, Sociabilité
 Bonne résistance physique
 Rigueur et organisation
 Autonomie
 Dextérité manuelle
 Agilité

Conditions d'accès

La formation se prépare en alternance sous contrat d'apprentissage (de 16 à 29 ans, pas de limite d'âge pour les personnes ayant une RQTH).

Le Brevet Professionnel Boucher est accessible aux jeunes titulaires du:

- CAP Boucher

Attention, l'admission ne sera définitive qu'après avoir signé un contrat d'apprentissage.

L'IFP 43 accompagne les entreprises dans la rédaction du projet et du contrat d'apprentissage.

Accessible en formation continue

Délai d'accès:

Il est individualisé en fonction de la période et du traitement administratif.

Entrée: fin septembre-début octobre

Sortie: juin

RNCP 37310

Date d'enregistrement : 26/04/2016

Certificateur : Ministère de l'éducation nationale et de la jeunesse

Débouchés

Plusieurs possibilités s'offrent aux titulaires du BP Boucher:

- **Accès direct à l'emploi**
 - ◆ A l'issue de la formation
Ouvrier Boucher
 - ◆ A moyen terme :
Responsable de magasin
Chef de rayon
Artisan boucher
- **Poursuite d'étude**
 - ◆ CAP Charcutier-traiteur (proposé à l'IFP 43)

Infos pratiques



Public cible:

Toutes personnes souhaitant évoluer dans le métier et titulaire du CAP Boucher.



Diplôme:

BP, niveau 4.



Type de formation:

Formation en alternance,
1 semaine en CFA et 2 semaines en entreprise.



Durée:

2 années de formation dont 840h en centre et 2450h en entreprise (base 35h semaine).



Tarif:

Formation gratuite en apprentissage et financée par les OPCO (opérateurs de compétences)



Laboratoire de boucherie - IFP 43

www.ifp43.fr

Plus d'information



Institut de Formation Professionnelle 43

Centre de Formation d'Apprentis Interprofessionnel de Haute-Loire

220 Rue des Camélias 43370 Bains

Tél. : 04 71 57 98 00 - contact@ifp43.fr

