

BP BOUCHER

(Niveau 4)





LES OBJECTIFS

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 intervient également auprès de la clientèle.



CONTENU DE LA FORMATION

Enseignement professionnel:

- Travaux pratiques
- Technologie
- Gestion et vente des produits carnés
- Sciences de l'alimentation
- Gestion

Enseignement général :

- Anglais
- Expression française
- Ouverture sur le monde

DURÉE DE LA FORMATION





PRÉ-REQUIS























MODALITÉS D'ACCÈS

- Formation gratuite et rémunérée par l'employeur :
- Sous contrat d'apprentissage aux moins de 30 ans (sans limite d'âge pour les personnes en situation de handicap)
- Sous contrat de professionnalisation sans limite d'âge
- Sous statut stagiaire de la formation professionnelle pour les salariés ou demandeurs d'emploi (tarifs et modalités : nous consulter)



MISSIONS EN ENTREPRISE

- Organiser et gérer le point de vente
- Se perfectionner dans les techniques de désossage, de parage et de ficelage
- Réaliser des spécialités bouchères
- Assurer ou faire assurer toutes les tâches liées à l'approvisionnement, à la transformation et à la commercialisation des produits carnés
- Sélectionner les produits de bonne qualité
- Contrôler les stocks
- Préparer les viandes
- Conseiller le client
- Encadrer une équipe



PERSPECTIVES D'EMPLOI

Boucher



POURSUITES D'ÉTUDES

- CAP Charcutier-Traiteur (1an)
- MC Employé traiteur



LES + DU CAMPUS

- 100% Alternance
- Plus grand CFA de la Région entièrement renové
- Plus de 40 ans d'existence (création en 1976)
- Mobilité Européenne et Internationale
- Nombreux espaces de vie pour les alternants
- Hébergement au cœur du Campus
- Équipements pédagogiques récents