

BP Boucher

Niveau 4

En alternance



LES OBJECTIFS

- Organiser et gérer un point de vente spécialisé
- Choisir les fournisseurs, négocier et passer commande
- Commander, réceptionner et stocker les carcasses et les viandes
- Sélectionner les produits de bonne qualité et connaître les techniques de conservation des viandes
- Travailler et savoir découper les morceaux de viandes choisis
- Intervenir et gérer une clientèle

DURÉE DE LA FORMATION

- **Formation** : Coursus de 2 ans
- **Rythme d'alternance** : 34 semaines en entreprise et 13 semaines au Campus par an

PRÉ-REQUIS

Être titulaire d'un CAP Boucher (800h obligatoire)

LIEU DE FORMATION

Campus des Métiers et de l'Artisanat Centre-Val de Loire
5-7 rue Joseph Cugnot – 37300 Joué-lès-Tours



MODALITÉS D'ACCÈS

- Formation prise en charge par l'OPCO 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) ou sous contrat de professionnalisation sans limite d'âge
- Sous statut stagiaire de la formation professionnelle pour les salariés et demandeurs d'emploi (tarifs et modalités : nous consulter)

DÉLAIS D'ACCÈS

Accès à la formation possible après la rentrée lorsque le contrat et/ou la convention de formation sont signés, sous réserve de place disponible

MODALITÉS D'INSCRIPTIONS

- Pré-inscription en ligne
- Accompagnement à la recherche d'entreprise
- Signature du contrat
- Inscription définitive au Campus



CAMPUS
des Métiers
et de l'Artisanat
CENTRE-VAL DE LOIRE



02 47 78 47 00 - campus37@cma-cvl.fr - www.campusdesmetiers37.fr



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

➤ Activités 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 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

➤ Poursuites de formation

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

➤ Perspective d'emploi

Boucher

ACCESSIBILITÉ

- Notre établissement peut accueillir du public en situation de handicap



MÉTHODES ET MOYENS PÉDAGOGIQUES

Formation en présentiel et en situation de travail dans le cadre d'un contrat d'alternance ou d'une convention de stage

Méthodes pédagogiques innovantes et actives qui ont pour vocation à rendre l'alternant acteur de sa formation : apports théoriques, enseignements pratiques (démonstration, observation et manipulation des alternants) et échanges sur la base de situations réelles vécues en entreprise

Nos sites de formation bénéficient tous de plateaux techniques dédiés à la pratique professionnelle et équipés spécifiquement pour chaque métier

SUIVI ET ÉVALUATION

Selon le règlement d'examen et le public les évaluations se font au moyen de contrôle en cours de formation et/ou d'épreuves terminales ponctuelles



LES PLUS DU CAMPUS

- 100% Alternance
- Réseau de 4 centres de formation professionnelle en Région Centre-Val de Loire
- Plus de 40 ans d'existence
- Mobilité Européenne et Internationale
- Nombreux espaces de vie pour les alternants
- Hébergement au plus proche des Campus
- Équipements pédagogiques récents



CAMPUS
des Métiers
et de l'Artisanat
CENTRE-VAL DE LOIRE



02 47 78 47 00 - campus37@cma-cvl.fr - www.campusdesmetiers37.fr



MAJ 02/2023