

BP Boucher

PRÉSENTATION

Le titulaire du Brevet Professionnel Boucher est capable d'assurer ou de faire assurer toutes les tâches nécessaires à l'approvisionnement, à la gestion, à la transformation, à la commercialisation et à la vente des produits.

OBJECTIFS ET COMPÉTENCES VISÉS

Organiser :

- Déterminer les besoins qualitatifs et quantitatifs
- Sélectionner des fournisseurs
- Choisir des matières premières selon la qualité souhaitée
- Négocier et acheter
- Choisir et commander les consommables
- Participer aux investissements matériels
- Vérifier les capacités de stockage
- Entreposer rationnellement les carcasses, les viandes, les abats et les volailles
- Ranger des produits conditionnés ou déconditionnés dans le respect des règles de stockage
- Organiser le poste de travail
- Identifier les éléments de la politique commerciale
- Établir les prix de vente à partir du calcul des rendements

Réaliser :

- Effectuer les achats
- Compléter les documents de réception matière
- Stocker les marchandises
- Réaliser les opérations de préparation
- Présenter les produits

Contrôler :

- Contrôler les conditions de transport
- Contrôler les marchandises réceptionnées
- Contrôler les chambres froides

Communiquer :

- Communiquer avec la hiérarchie et le personnel
- Communiquer avec les acteurs économiques

DÉBOUCHÉS / POURSUITES D'ÉTUDES

Le diplôme de BP Boucher permet d'accéder directement à l'emploi mais il est possible de poursuivre la formation par un CAP charcutier traiteur.

Le titulaire du BP boucher débute comme ouvrier très qualifié dans une entreprise artisanale, un commerce de type grande distribution, un abattoir ou dans l'industrie agroalimentaire. Avec une solide expérience, il pourra créer ou reprendre une entreprise.

MÉTHODE PÉDAGOGIQUE

Alternance d'apports théoriques et d'applications pratiques. Les méthodes pédagogiques sont interactives et prioritairement inductives. Les séances de formation sont construites à partir des référentiels de formation et de l'expérience des apprenants en entreprise.

L'approche pluridisciplinaire est privilégiée autant que possible.

CONTACTER LE CECOF

04.74.38.91.65
integration@cecof.asso.fr

CECOF

52, av. de la Libération
01500 Ambérieu en Bugey
Tél. : 04 74 38 40 22
cfa@cecof.asso.fr

www.cecof.asso.fr

PUBLIC CONCERNE ET PRE-REQUIS

Etre titulaire d'au moins un des diplômes suivants :
CAP Préparateur en produits carnés
CAP Boucher
CAP Cuisine
CAP Charcutier-Traiteur
BP Art de la Cuisine
BAC PRO Métier de l'alimentation
Certificat technique des métiers :
Préparateur(trice) vendeur(se) option charcutier-traiteur
Certificat technique des métiers : boucher - charcutier - traiteur
Tout diplôme de niveau 3 ou supérieur du groupe de spécialité précité

TARIFS

La formation est gratuite pour le bénéficiaire en apprentissage ou en contrat de professionnalisation.
Le coût de la formation est intégralement pris en charge par la branche professionnelle de l'entreprise, via l'OPCO.

Code RNCP : 37310
Nom certificateur : Ministère de l'Education Nationale et de la jeunesse
Date d'enreg certification : 26/04/2016



MODALITÉS D'ÉVALUATION

Les acquis sont évalués tout au long de la formation (un bulletin par semestre) en préparation de l'examen final qui se déroule selon des épreuves pratiques, écrites et orales portant sur les enseignements généraux et professionnels reçus au cours de leur formation.

MODALITÉS ET DÉLAI D'ACCES À LA FORMATION

- Apprentissage
- Eligible au CPF
- Contrat de professionnalisation
- Transition Pro
- CFP
- Financement France Travail

Qualification à l'entrée	Durée de la formation	Alternance
CAP	2 ans : 800 heures	1 semaine sur 3

Le délai maximum d'entrée en formation est de 3 mois.

PROGRAMME DE FORMATION

BP Boucher

Expression française et ouverture sur le monde

Anglais

Environnement économique juridique et social

Dossier professionnel

Technologie

Gestion appliquée

Sciences appliquées

Vente commercialisation

Travaux pratiques

Contenu adapté en fonction des blocs de compétences et des diplômes précédents déjà acquis.



CECOF - Centre de Formation

52, av. de la Libération - 01500 Ambérieu en Bugey
Tél. : 04 74 38 40 22 - email : cfa@cecof.asso.fr

www.cecof.asso.fr

MAJ 07/05/2024