

BREVET
PROFESSIONNEL
Code RNCP 26612

Boucher



Objectifs pédagogiques :

Être capable de réaliser et faire assurer toutes les tâches nécessaires à l'approvisionnement (sélectionner les produits de bonne qualité, commander, réceptionner, stocker), à la gestion, à la transformation (découpage, désossage, préparation des viandes), à la commercialisation et à la vente des produits liés à son activité.

Maîtriser les techniques professionnelles. Optimiser l'ensemble des tâches en respectant la réglementation en vigueur, notamment les règles d'hygiène (conservation des viandes) et de sécurité. Organiser et gérer une unité d'exploitation. Reprendre, créer et gérer une entreprise.



Débouchés :

Professionnel(le) hautement qualifié : poste de chef(fe) d'équipe
Poursuite d'étude en Brevet de Maîtrise boucher Charcutier Traiteur
Responsable de production en relation directe ou non avec la clientèle
Formateur(rice)
Chef(fe) d'entreprise ou gérant(e)

Prérequis :

Avoir entre 16 et 29 ans révolus ou avoir terminé le 1er cycle du secondaire (fin 3ème). Avoir une entreprise d'accueil.

- ☞ Contrat d'apprentissage : avoir entre 16 et 29 ans
- ☞ Contrat de professionnalisation : à partir de 18 ans
- ☞ Formation continue : Chef d'entreprise, conjoint, salarié et demandeur d'emploi.
- ☞ Personne en situation de handicap
- ☞ Justifier d'un CAP Boucher ou équivalent

Affectif :

De 1 à 15 maximum

Contenu de la formation :

Enseignement professionnel

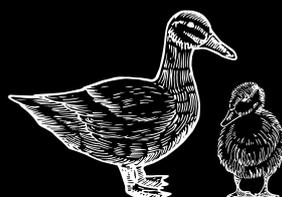
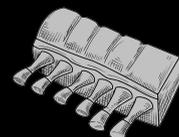
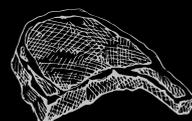
- ☞ Technologie professionnelle
- ☞ Travaux pratiques
- ☞ Sciences appliquées à l'alimentation et hygiène des locaux
Gestion
- ☞ Techniques commerciales
- ☞ Environnement économique, Juridique et le management de l'organisation

Enseignement général

- ☞ Expression et connaissance du monde

Possibilité de personnalisation de parcours.

La formation fait l'objet d'une progression annuelle définie par accord entre le centre de formation et les représentants des entreprises.



Formateurs :

Différents intervenants qualifiés.

Moyens et méthodes mobilisés :

- 👉 Documentation technique
- 👉 Salles équipées (vidéo projecteur)
- 👉 Accès internet
- 👉 Plateau technique équipé
- 👉 Contenu de formation en adéquation avec le référentiel
- 👉 Alternance entre cours théoriques et cours pratiques

Déroulement de la formation :

Alternance : 2 jours par semaine en centre (800H)
En présentiel

Horaires du centre :

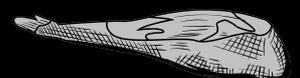
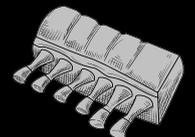
Du lundi au vendredi de 7h30 à 16h00

Délai d'accès :

Entrée possible toute l'année.

Pièces à fournir :

Dossier de candidature complété
Copie de la pièce d'identité
Copie du diplôme de niveau 3
Curriculum vitae et lettre de motivation



Modalités d'évaluation :

Tout au long de la formation l'apprenti(e) sera évalué(e) aussi bien en pratique qu'en théorie par les formateurs

Examen terminal

Appréciation de la formation par un questionnaire

L'examen du BP Boucher se déroule en évaluation ponctuelle en fin de parcours. L'inscription est conditionnée par la validation du nombre d'heures de formation effectuées en centre. Justifier d'une période en entreprise de 2 ans (correspondant au temps du contrat en apprentissage)

Formation certifiante

Validation de blocs de compétences :

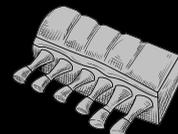
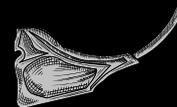
En cas de redoublement, l'apprenti(e)s à la possibilité de garder en bénéfice ces blocs de compétences et ne repasser que ceux qui n'ont pas été validés afin d'obtenir la certification

Equivalences et passerelles :

-  CAP Préparateur en produits carnés
-  CAP Boucher
-  CAP Charcutier traiteur
-  CAP Cuisine
-  BEP Boucher charcutier
-  BEP Alimentation
-  CTM Boucher charcutier traiteur
-  CTM Préparateur(trice) vendeur (se) option boucherie
-  CTM Préparateur(trice) vendeur (se) option charcuterie traiteur
-  Bac pro Boucher charcutier traiteur
-  Bac pro Métiers de l'alimentation
-  BP charcutier traiteur
-  BP Cuisinier
-  BP Arts de la cuisine

Taux d'obtention :

2021 : -



Lieux de la formation :

5 Rue Robert labor
97490 sainte Clotilde



Et plateau technique
93 r Roger Payet
97438 Sainte-Marie

Contacts :

ABSYTE Anne de AnéauR Formations



Référente handicap- Référente mobilité



0692885110

SIMONET Aurélien de AnéauR Formations



0692744462



aneaurformations@gmail.com



Les personnes atteintes de handicap souhaitant suivre cette formation sont invitées à nous contacter directement, afin d'étudier ensemble les possibilités de suivre la formation.