



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 boeuf, veau, agneau, porc
- Désosser
- Séparer les morceaux
- Parer
- Eplucher

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.





Qualités requises

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

Prérequis

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.

Délai d'accès:

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

Entrée: fin septembre-début octobre

Sortie: juin

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)
 - ◆ MC Employé 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