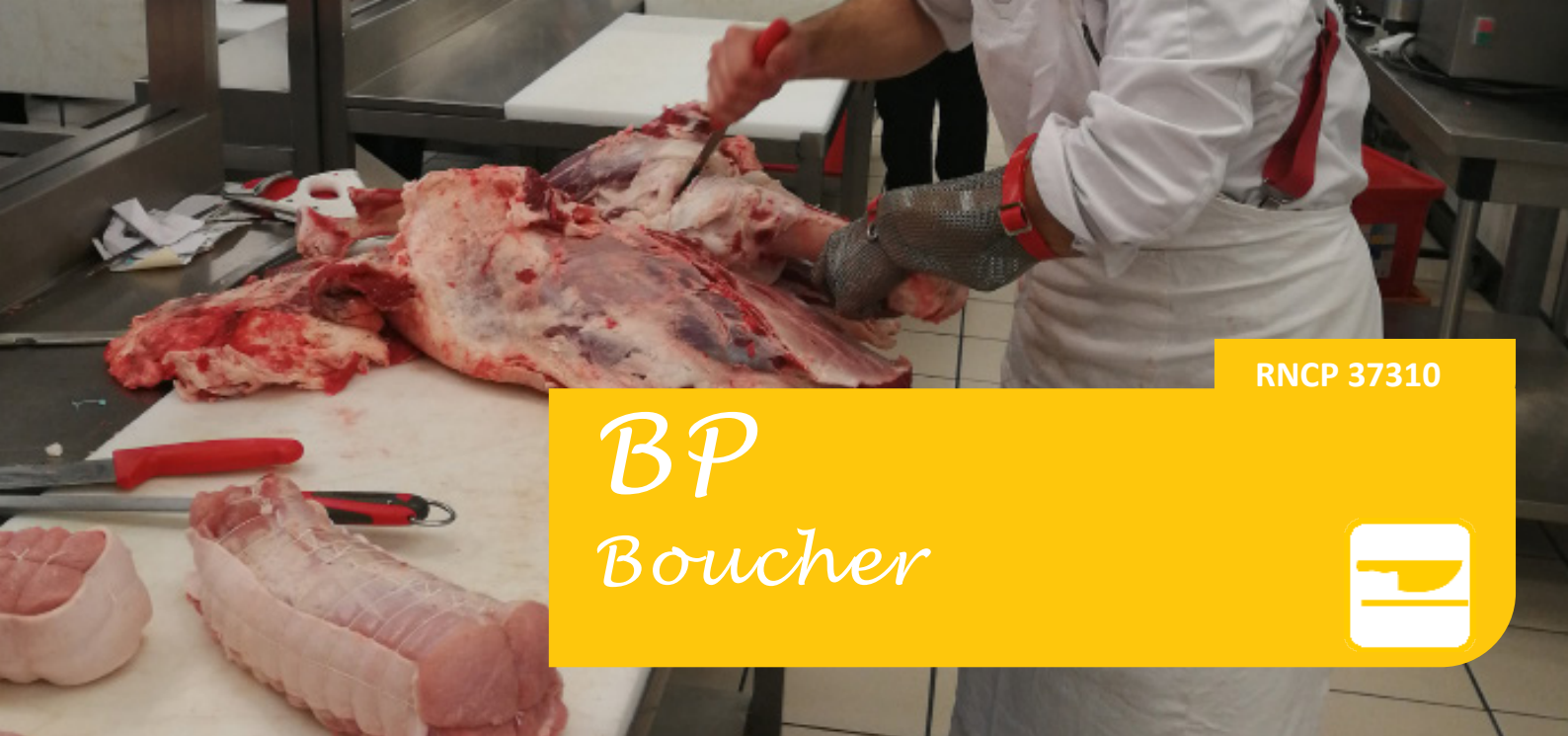




RNCP 37310

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 bœuf, veau, agneau, porc
- Désosser
- Séparer les morceaux
- Parer
- Éplucher

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 vivant

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.

Institut de Formation Professionnelle 43 - CFA Interprofessionnel de Haute-Loire
220 Rue des Camélias - 43370 BAINS

Tél. : 04 71 57 98 00
contact@ifp43.fr

www.ifp43.fr



E-mail : contact@ifp43.fr

