

Brevet Professionnel Boucher	
OBJECTIFS	<p>À l'issue de la formation, le stagiaire ou l'apprenant est en capacité de :</p> <p>Maîtriser les techniques professionnelles en respectant les réglementations en vigueur, notamment les règles d'hygiène et de sécurité</p> <p>Réaliser et 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 liés à son activité</p> <p>Organiser et de gérer une unité d'exploitation</p>
Public	Jeune à partir de 16 ans / Adulte à partir de 29 ans
Prérequis	Titulaire d'un CAP Boucher, CAP Cuisine, CAP Charcutier Traiteur, Bac Pro Boucher Charcutier Traiteur, CTM Boucher Charcutier Traiteur
Modalité d'admission et Délais d'accès	<p>Réunion d'information collective, test de positionnement et/ou entretien individuel.</p> <p><u>En apprentissage</u> : signature d'un contrat d'apprentissage et intégration tout au long de l'année</p> <p>Délais d'accès : sous 5 jours</p> <p><u>Hors apprentissage</u> : de 1 à 4 mois selon le financement</p>
Durée	De 480 h à 1 260 h
Tarif	<p>Prise en charge complète pour un contrat d'apprentissage</p> <p>Prise en charge partielle ou totale pour tout autre dispositif selon la situation et le statut du candidat : 14 € / heure de formation (proposition d'un parcours Personnalisé)</p>
CONTENU	<p><u>Domaine Professionnel</u></p> <p>Préparation, présentation, décoration et vente en boucherie</p> <ul style="list-style-type: none"> • Réaliser les opérations de préparations des viandes • Mettre en valeur les produits notamment l'intégralité de la carcasse dans une démarche de développement durable • Vendre les produits au client en argumentant et en proposant des conseils culinaires • Communiquer sur l'étiquetage, la conservation, la traçabilité, les signes officiels de qualité et l'origine des viandes <p>Application des règles relatives à l'alimentation et à l'hygiène, aux locaux et équipements du laboratoire et de l'unité de vente en boucherie</p> <ul style="list-style-type: none"> • Analyser des situations professionnelles nécessitant la connaissance des animaux de boucherie et leurs produits, l'environnement professionnel du boucher et les techniques professionnelles de la boucherie • Appliquer les règles relatives à l'alimentation, à l'hygiène, aux locaux et équipements dans l'environnement professionnel du boucher et de la boucherie <p>Gestion de l'entreprise de boucherie et connaissance de l'environnement économique et juridique du secteur de la boucherie</p> <ul style="list-style-type: none"> • Approvisionner • Gérer • Commercialiser • Communiquer • Se référer à une démarche qualité et de développement durable <p><u>Domaine Enseignement Général</u></p> <ul style="list-style-type: none"> • Expression et connaissance du monde : Français et Histoire Géographie • Langue vivante 1 • Langue vivante 2 (bloc facultatif) • Mobilité (bloc facultatif)
Moyens pédagogiques	<ul style="list-style-type: none"> • <u>Pour tous</u> : Formation en présentiel et en distanciel • <u>Moyens matériels</u> : Un laboratoire professionnel de fabrication, atelier de cuisine, salle de cours, laboratoire de langue, salle informatique, tableau interactif, centre de ressources.

	<ul style="list-style-type: none"> • Moyens pédagogiques : équipe de formateurs pluridisciplinaires, délivrance d'un livret d'apprentissage, suivi de la formation avec accès internet sur Net YPAREO et MOODLE pour les maîtres d'apprentissage et les familles/tuteur, visite d'entreprise, rencontre parents / formateurs : 1 fois par an.
Modalités d'évaluation examen	Examen ponctuel Pas de possibilité de valider un ou plus blocs de compétences
Qualification et Certificateur	Brevet Professionnel Diplôme de NIVEAU IV. Code RNCP 37310 du 06/02/2023 Certificateur : Ministère Education Nationale et de la Jeunesse https://www.francecompetences.fr/recherche/rncp/37310/
Attestation de compétences	Remise en fin de formation.
Poursuite de parcours	<ul style="list-style-type: none"> ▪ CAP Charcutier Traiteur ▪ Pack « créateur » pour création d'entreprise
Lieu	Centre de Formation aux Métiers de l'Ariège, 2 Rue Jean moulin, 09000 Foix.
Débouchés	<ul style="list-style-type: none"> • Boucher Hautement qualifié • Responsable de production en relation directe ou non avec la clientèle • Formateur • Chef d'entreprise ou Gérant
Accessibilité	Le Centre de Formation aux Métiers accueille les personnes en situation de handicap. Référént Handicap – Patrick ATTARD – 05 34 09 88 14 – p.attard@cma-ariège.fr
Contact	Apprentissage : Sylvie Tessier, Conseillère CAD, 05 34 09 79 00, s.tessier@cma-ariège.fr Reconversion Adultes : Elodie GOMEZ 05 34 09 88 06 e.gomez@cm-ariège.fr