

Brevet Professionnel

Date de l'enregistrement : 06/02/2023

Date d'échéance : 31/08/2026

RNCP 37310

Certificateur : Ministère de l'Éducation Nationale

BP BOUCHER

Contexte professionnel

Le titulaire du Brevet Professionnel Boucher (niveau 4) est un ouvrier qualifié capable de réaliser toutes les opérations de transformations de la viande : découpe de carcasses, désossage. Il est aussi capable d'organiser et gérer un point de vente. Il assure la vente, le conseil, la commercialisation des produits finis. Le titulaire du Brevet Professionnel Boucher (niveau 4) peut poursuivre vers un Brevet de Maîtrise Boucher Charcutier Traiteur (niveau 5). Ce métier nécessite une bonne condition physique, des aptitudes manuelles et de la créativité.

Objectifs

- Etre capable de fabriquer des produits de charcuterie cuits ou crus de qualité.
- Etre capable de réaliser des prestations de traiteur.
- Etre capable de gérer les stocks, les approvisionnements, les commandes.
- Etre capable de vendre et de commercialiser les produits.
- Etre capable de participer à l'organisation d'un point de vente.

Tarifs

Le coût de la formation est pris en charge par l'OPCO de l'entreprise dans le cadre de l'apprentissage. Autres situations : nous consulter.

Public et conditions d'accès


Public **contrat d'apprentissage** :

Etre titulaire d'un diplôme de niveau 3 en Boucherie-Charcuterie-Traiteur.

(dérogations possibles : se renseigner auprès de **CMA FORMATION Bernard Stalter Eschau**).

Autres publics : **nous consulter**.

Effectif minimum par classe : **6** apprenants.
Effectif maximum par classe : **20** apprenants.

 Cette formation est accessible aux personnes en situation de handicap. **Référent handicap** : Cécile HATTERER

Contacts

CMA FORMATION Bernard Stalter Eschau

21 Rue Des Fusiliers Marins
67114 ESCHAU

☎ 03.88.59.00.80

✉ cfbs@cm-alsace.fr

Développeurs de l'apprentissage

Raphaël SCHNEIDER / Sara BEAUVALLON

✉ developpeurs67@cm-alsace.fr

eschau-formation.alsace

cm-alsace.fr

 www.facebook.com/cfbs67114

 http://www.instagram.com/cf_bernardstalter

Lieu et date

 La formation se déroule à CMA FORMATION Bernard Stalter Eschau.

 Se renseigner auprès de CMA FORMATION Bernard Stalter Eschau.

Durée de la formation – délai d'accès

Le délai moyen d'accès à la formation se situe entre 1 et 4 mois. La formation se déroule sur 2 années en alternance. Aménagements possibles : nous consulter. La durée moyenne par année de formation est de 12 semaines à CMA Formation Bernard Stalter.

Modalités de validation

Les évaluations comportent les épreuves selon le référentiel d'examen.

Modalités de formation

Cette formation est accessible en, Contrat d'apprentissage, Contrat de professionnalisation, Formation Continue, Autres : nous consulter.

Taux de réussite	Taux de satisfaction	Taux d'insertion professionnelle	Taux de poursuite d'étude
100 %	81 %	80 %	13 %

PROGRAMME

Modules professionnels

Bloc n°1 : Préparation, présentation, décoration et vente en boucherie. Bloc n°2 : 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. Bloc n°3 : Gestion de l'entreprise de boucherie et connaissance de l'environnement économique et juridique du secteur de la boucherie.

Méthodes pédagogiques

Formation réalisée en présentiel. Formation par objectifs pédagogiques. Méthodes actives utilisées : travaux de groupes, exposés, visites d'entreprises, simulations, jeux de rôle, vidéo... Alternance entreprise / centre de formation.

Modalités d'évaluation

Positionnement en début de formation pour favoriser l'individualisation du parcours. Evaluations formatives effectuées durant toute la durée de la formation. Evaluation et suivi en entreprise.

Modules généraux

Bloc n°4 : Expression et connaissance du monde. Bloc n°5 : Langue vivante.

Équipement technique

Laboratoires aux normes. Matériels et équipements adaptés. Parc informatique : PC, tableaux interactifs, classes mobiles, vidéoprojecteurs, accès à internet. Centre de ressources & espace de travail. Compte Office 365.

Intervenants

L'équipe pédagogique est constituée d'experts et de professeurs diplômés.



APPRENTI-ARTISAN.ALSACE
Découvrez nos offres d'apprentissage



FLEURISTE - BOIS - BOULANGERIE
PÂTISSERIE - CHOCOLATERIE
GLACERIE - CONFISERIE
BOUCHERIE - CHARCUTERIE - TRAITEUR
PROTHÈSE DENTAIRE - COUTURE
FACTURES D'ORGUES - MÉTIERS D'ART

Conditions générales de vente :

