

| IDENTIFICATION                                   | Brevet Professionnel Boucher   |
|--|--|
| <b>OBJECTIFS</b>                                 | <p>À l'issue de la formation, le stagiaire ou l'apprenant est en capacité de :</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Maîtriser les techniques professionnelles en respectant les réglementations en vigueur, notamment les règles d'hygiène et de sécurité</li> <li>• 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</li> <li>• Organiser et de gérer une unité d'exploitation</li> </ul>                         |
| <b>Public</b>                                    | Jeune à partir de 16 ans / Adulte à partir de 29 ans   |
| <b>Prérequis</b>                                 | Titulaire d'un CAP Boucher, CAP Cuisine, CAP Charcutier Traiteur, Bac Pro Boucher Charcutier Traiteur, CTM Boucher Charcutier Traiteur   |
| <b>Modalité d'accès</b>                          | Réunion d'information collective, test de positionnement et/ou entretien individuel.   |
| <b>Délai d'accès</b>                             | De 1 à 4 mois avant entrée en formation  |
| <b>Durée</b>                                     | De 420 h à 1 260 h   |
| <b>Tarif</b>                                     | 14 € / heure de formation  |
| <b>CONTENU</b>                                   | <p><u>Domaine Professionnel</u></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>⇒ Vente client</li> <li>⇒ Technologie Professionnelle et Sciences appliquées à l'alimentation, à</li> <li>⇒ L'hygiène, aux locaux et équipements et à l'environnement professionnel</li> <li>⇒ Environnement économique, juridique et le management de l'entreprise</li> <li>⇒ Dossier professionnel</li> </ul> <p><u>Domaine Enseignement Général</u></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>⇒ Expression et connaissance du monde</li> <li>⇒ Langue vivante Etrangère</li> </ul>    |
| <b>Nom du formateur référent</b>                 | Jean Michel MENARD, formateur domaine professionnel.   |
| <b>Moyens pédagogiques</b>                       | <ul style="list-style-type: none"> <li>▪ <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.</li> <li>• <u>Moyens pédagogiques</u> : équipe de formateurs pluridisciplinaires, délivrance d'un livret d'apprentissage, suivi de la formation avec accès internet sur Net YPAREO pour les maîtres d'apprentissage et les familles/tuteur, visite d'entreprise, rencontre parents / formateurs : 1 fois par an.</li> </ul> |
| <b>Évaluation</b>                                | Examen ponctuel  |
| <b>Qualification</b>                             | Brevet Professionnel de NIVEAU IV. Diplôme remis par l'académie de Toulouse.   |
| <b>Attestation de compétences et d'assiduité</b> | Remise en fin de formation.  |
| <b>Poursuite de parcours</b>                     | <ul style="list-style-type: none"> <li>▪ CTM Boucher Charcutier Traiteur</li> <li>▪ Pack « créateur » pour création d'entreprise</li> </ul>  |
| <b>Lieu</b>                                      | Centre de Formation aux Métiers de l'Ariège, 2 Rue jean moulin, 09000 Foix.  |
| <b>Accessibilité</b>                             | Le Centre de Formation aux Métiers accueille les personnes en situation de handicap.   |
| <b>Contact</b>                                   | Sylvie Tessier, Conseillère CAD, 05 34 09 79 00, s.tessier@cma-ariège.fr   |