

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 et de formation</b>	Formation en présentiel et en distanciel 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>	Aurélien MARTY-BOT, 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 et MOODLE 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>▪ CAP 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. Réfèrent Handicap – Patrick ATTARD – 05 34 09 88 14 – p.attard@cma-ariège.fr
<b>Contact</b>	Sylvie Tessier, Conseillère CAD, 05 34 09 79 00, s.tessier@cma-ariège.fr