|  |  |
| --- | --- |
|  | **Brevet Professionnel Boucher** |
| **OBJECTIFS** | À l’issue de la formation, le stagiaire ou l’apprenant est en capacité de :* Maîtriser les techniques professionnelles en respectant les réglementations en vigueur, notamment les règles d'hygiène et de sécurité
* 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
* Organiser et de gérer une unité d'exploitation
 |
| **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**  | **Pour tous :** Formation en présentiel et en distancielRéunion d’information collective, test de positionnement et/ou entretien individuel.**En apprentissage :** signature d’un contrat d’apprentissage et intégration tout au long de l’année  Délais d’accès : sous 5 jours **Hors apprentissage :** de 1 à 4 mois selon le financement |
| **Durée** | De 480 h à 1 260 h |
| **Tarif** | Prise en charge complete pour un contrat d’apprentissagePrise 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)  |
|  **CONTENU** | Domaine Professionnel **Préparation, présentation, décoration et vente en boucherie*** 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

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* 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

Gestion de l’entreprise de boucherie et connaissance de l’environnement économique et juridique du secteur de la boucherie* Approvisionner
* Gérer
* Commercialiser
* Communiquer
* Se référer à une démarche qualité et de développement durable

Domaine Enseignement Général * Expression et connaissance du monde : Français et Histoire Géographie
* Langue vivante 1
* Langue vivante 2 (bloc facultatif)
* Mobilité (bloc facultatif)
 |
| **Moyens pédagogiques** | * Moyens matériels : Un laboratoire professionnel de fabrication, atelier de cuisine, salle de cours, laboratoire de langue, salle informatique, tableau interactif, centre de ressources.
* 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.
 |
| **Évaluation**  | Examen ponctuel  |
| **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**  | * CAP Charcutier Traiteur
* Pack « créateur » pour création d’entreprise
 |
| **Lieu**  | Centre de Formation aux Métiers de l’Ariège, 2 Rue jean moulin, 09000 Foix. |
| **Accessibilité** | Le Centre de Formation aux Métiers accueille les personnes en situation de handicap.Référent Handicap – Patrick ATTARD – 05 34 09 88 14 – p.attard@cma-ariege.fr |
| **Contact**  | Apprentissage : Sylvie Tessier, Conseillère CAD, 05 34 09 79 00, s.tessier@cma-ariege.frReconversion Adultes : Elodie GOMEZ 05 34 09 88 06 e.gomez@cm-ariege.fr |

