

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>En apprentissage : signature d'un contrat d'apprentissage et intégration tout au long de l'année</p> <p>Délais d'accès : sous 5 jours</p> <p>Hors apprentissage : de 1 à 4 mois selon le financement</p>
Durée	De 480 h à 1260 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"> • Pour tous : Formation en présentiel et en distanciel • 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.
Modalités d'évaluation examen	Examen ponctuel Pas de possibilité de valider un ou plus blocs de compétences
Qualification et Certificateur	<p>Brevet Professionnel Diplôme de NIVEAU IV.</p> <p>Code RNCP 37310 du 06/02/2023</p> <p>Certificateur : Ministère Education Nationale et de la Jeunesse</p> <p>https://www.francecompetences.fr/recherche/rncp/37310/</p>

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. Référent Handicap – Patrick ATTARD – 05 34 09 88 14 – p.attard@cma-ariege.fr
Contact	Apprentissage : Sylvie Tessier, Conseillère CAD, 05 34 09 79 01 s.tessier@cma-ariege.fr Reconversion Adultes : Elodie GOMEZ 05 34 09 88 06 e.gomez@cma-ariege.fr