

BP boucher

Certifiante

Contrat appr.

Réf. : 1504012F — Mise à jour : 8 octobre 2024

Organisme responsable : CMA Formation Rennes-Bruz

Contenu

Objectifs

Le titulaire du Brevet Professionnel Boucher est un ouvrier hautement qualifié capable d'organiser et gérer un point de vente spécialisé. Il assure diverses fonctions : il commande, réceptionne et stocke les carcasses et les viandes. Il sait sélectionner les produits de bonne qualité et connaît les techniques de conservation des viandes. Il choisit les fournisseurs, négocie avec eux et passe les commandes. Il maîtrise les opérations de transformation de la viande : il découpe les carcasses, les désosse et les sépare. Il pare et épluche les viandes, les préparer pour la vente (ficelage, bardage...). Il prend en charge l'agencement du point de vente et la présentation des produits. Il accueille et conseille les clients, conditionne leurs achats et encaisse les ventes. Il contrôle les stocks et calcule les rendements. Il peut être amené à encadrer du personnel. Il élabore les protocoles des démarches qualité et développement durable. Enfin, il entretient les locaux et travaille en respectant les règles d'hygiène et de sécurité.

Le titulaire du BP Boucher doit être capable de :

- Maîtriser tous les aspects techniques de l'approvisionnement jusqu'à la commercialisation en passant par le respect des normes de qualité
- Prendre en considération la situation économique pour adapter ses produits
- Participer à la gestion de l'entreprise
- Appliquer les règles d'hygiène et de sécurité
- Gérer une équipe

Programme

Enseignements généraux (156 h en 1ère année, 168 h en 2ème année)

- Expression française, Ouverture sur le monde
- Mathématiques appliquées
- Gestion/ Législation

Enseignements techniques et professionnels (260h en 1ère année, 280h en 2ème année)

- Pratique professionnelle
- Technologie
- Sciences appliquées
- Dossier professionnel

Intervenants : Professeurs du CFA

Modalités d'organisation par année de formation

- 12 semaines de cours théoriques et pratiques au CFA
- 35 heures par semaine de cours
- 40 semaines de formation en entreprise
- 5 semaines de congés payés (pris sur le temps entreprise)

Certifications préparées et métiers visés

Niveau d'entrée Niveau CAP, BEP	Niveau de sortie Niveau Bac général, pro ou techno, BP
------------------------------------	---

Liste des certifications

BP boucher Code RNCP : 37310

Métiers associés

- D1106 — Vente en alimentation
- D1101 — Boucherie
- H2101 — Abattage et découpe des viandes

Dates et lieux de formation

N° session	Modalité	Lieu	Du	Au
1581306	Présentiel	Bruz	31/08/2024	29/06/2026
1824330	Présentiel	Bruz	31/08/2025	29/06/2027

Source : GREF Bretagne #1504012F