

# BREVET PROFESSIONNEL BOUCHER

**Le titulaire du « Brevet professionnel Boucher » doit être capable d'assurer ou de faire assurer toutes les tâches nécessaires à l'approvisionnement, à la transformation, à la commercialisation et à la vente des produits carnés. Il devra être capable d'organiser et de gérer le point de vente.**

## Fonctions

Dans l'exercice de son activité, il doit principalement :

- S'informer sur les produits, les besoins de la clientèle, la gestion de production et la gestion commerciale.
- Communiquer, animer une équipe, assurer les relations avec les partenaires commerciaux, assurer la vente.
- Organiser les postes de travail, fixer les objectifs.
- Vérifier et contrôler les produits, constater les anomalies, évaluer la productivité.

## Perspectives d'évolution

- Suivant ses capacités personnelles, le titulaire du BP Boucher pourra accéder aux fonctions de responsable de laboratoire ou d'une équipe de vente, de chef d'entreprise.

## Conditions d'accès à la formation

- Etre âgé de moins de 26 ans.
- Etre titulaire du CAP Boucher ou du BEP Alimentation option Boucherie.
- Signer un contrat d'apprentissage d'une durée de 2 ans avec une entreprise.
- Présélection sur dossier.
- Entretien de motivation.

## Formation et rythme d'alternance

- 2 ans de formation.
- Au CFA, 12 stages d'une semaine (soit 400 h de formation), par année.

## Enseignements dispensés au CFA

### Domaine professionnel

- Organisation pratique
- Technologie
- Sciences appliquées
- Gestion
- Commercialisation
- Connaissance de l'entreprise

### Domaines généraux

- Expression française et ouverture sur le monde



**CFA Interprofessionnel de la Loire  
Les Mouliniers**

28, rue des Mouliniers  
BP 60098  
42010 Saint-Etienne cedex 2  
Tél. 04 77 59 31 80 – Fax 04 77 59 31 99  
[www.cfa-mouliniers.com](http://www.cfa-mouliniers.com)