

BP BOUCHER

ALIMENTATION
Formation Niveau IV

Conditions d'accès à la formation Prérequis et public concerné

- Etre titulaire de l'un des diplômes suivants :
Diplômes de niveau V : CAP Préparateur en produits carnés, CAP Boucher, CAP Charcutier traiteur, CAP Cuisine, BEP Boucher charcutier, BEP Alimentation ou certains diplômes de niveau IV Bac Pro ou BP nous consulter.
- Signer un contrat d'apprentissage (pour les moins de 30 ans) ou de professionnalisation, d'une durée de deux ans, avec un employeur. Dans le cadre de la formation continue, obtenir un financement et un lieu de stage en milieu professionnel.

Conditions de réussite

- Assiduité
- Respect des consignes de l'encadrement en entreprise et au CFA
- Implication de l'entreprise garantissant une activité adaptée au référentiel de formation prenant en compte les progressions pédagogiques
- Implication de l'apprenant dans les tâches confiées

Objectif de formation

Le titulaire du Brevet Professionnel Boucher est un professionnel hautement qualifié capable de 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. Il maîtrise les techniques professionnelles dans un objectif permanent d'optimisation de l'ensemble des tâches en respectant les réglementations en vigueur, notamment les règles d'hygiène et de sécurité. Il connaît les principes généraux du développement durable répondant aux exigences environnementales. Il est capable d'organiser et de gérer une unité d'exploitation / une entreprise.



Modalités pédagogiques

- 2 ans de formation.
- 12 semaines au CFA/ 420 heures maximum de formation au CFA. Les autres semaines se déroulent dans l'entreprise formatrice.
- Cours théoriques et travaux pratiques animés par des enseignants et formateurs issus du milieu professionnel.
- Effectif minimum 8 / effectif maximum 24

Contenu de la formation au CFA

Domaine professionnel

- Pratique professionnelle : Préparation, présentation et décoration / Vente
- Technologie professionnelle
- Sciences appliquées

Domaines généraux

- Gestion appliquée
- Expression et connaissance du monde
- Langue Vivante Anglais

Modalités d'évaluation

Examen ponctuel terminal sanctionné par un diplôme national



Centre de Formation d'Apprentis
Interprofessionnel de la Loire « Les
Mouliniers »
SCIC-SAS
28, rue des Mouliniers BP 60098
42010 Saint-Etienne cedex 2
Tél. 04 77 59 31 80
www.cfa-mouliniers.com