



BOUCHER

BP

**BREVET PROFESSIONNEL
ARRETE DU 26/04/2016
RNCP N°37310**

CERTIFICATEUR : MINISTRE DE L'EDUCATION NATIONALE ET DE LA JEUNESSE

CONTEXTE PROFESSIONNEL

Le titulaire du Brevet Professionnel Boucher (niveau 4) est un ouvrier qualifié capable de réaliser toutes les opérations de transformations de la viande : découpe de carcasses, désossage. Il est aussi capable d'organiser et gérer un point de vente. Il assure la vente, le conseil, la commercialisation des produits finis.

Le titulaire du Brevet Professionnel Boucher (niveau 4) peut poursuivre vers un Brevet de Maîtrise Boucher Charcutier Traiteur (niveau 5).

Ce métier nécessite une bonne condition physique, des aptitudes manuelles et de la créativité.

OBJECTIFS

- ✓ Etre capable de fabriquer des produits de charcuterie cuits ou crus de qualité dans le respect des normes d'hygiène et de sécurité.
- ✓ Etre capable de réaliser des prestations de traiteur selon la demande du client.
- ✓ Etre capable de gérer les stocks, les approvisionnements, les commandes.
- ✓ Etre capable de vendre et de commercialiser les produits.
- ✓ Etre capable de participer à l'organisation d'un point de vente.

DUREE DE LA FORMATION – DELAI D'ACCES

Le délai moyen d'accès à la formation se situe entre 1 et 4 mois.

La formation se déroule sur 2 années en alternance.

Aménagements possibles : nous consulter.

La durée moyenne par année de formation est de 12 semaines au Centre de Formation Bernard Stalter.

TARIFS

Le coût de la formation est pris en charge par l'OPCO de l'entreprise dans le cadre de l'apprentissage.

Autres situations : nous consulter.

MODALITES DE LA FORMATION

Cette formation est accessible en :

- Contrat d'apprentissage
- Contrat de professionnalisation
- Formation Continue
- Autres : nous consulter.

MODALITES DE VALIDATION

Les évaluations comportent :

- des épreuves écrites et orales
- des épreuves de production

Délivrance d'un diplôme de niveau 4 - RNCP n°37310.

PUBLICS ET CONDITIONS D'ACCES

Prérequis : être titulaire d'un diplôme de niveau 3 en Boucherie-Charcuterie-Traiteur.

Autres publics : nous consulter.

Effectif minimum par classe : 6 apprenants.
Effectif maximum par classe : 20 apprenants.

Cette formation est accessible aux personnes en situation de handicap.



LIEU ET DATES

Lieu :

La formation se déroule au Centre de Formation Bernard Stalter.

Dates :

Se renseigner auprès du Centre de Formation Bernard Stalter.

CONTACTS

Centre de Formation Bernard Stalter

21 rue des Fusiliers Marins - BP 30415
67412 Eschau Illkirch Cedex
cfbs@cm-alsace.fr

Développeurs de l'apprentissage

Anaïs TURAN / Raphaël SCHNEIDER
03 88 59 00 80
developpeurs67@cm-alsace.fr

www.eschau-formation.alsace - www.cm-alsace.fr



www.facebook.com/cfbs67114



www.instagram.com/cf_bernardstalter

Taux de réussite

88%

Taux de satisfaction
globale

81%

Taux d'insertion
professionnelle

78%

Taux de
recommandation

81%

« Source : Inserjeunes niveau national

PROGRAMME

MODULES PROFESSIONNELS

- Bloc n°1 : Préparation, présentation, décoration et vente en boucherie
- Bloc n°2 : 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
- Bloc n°3 : Gestion de l'entreprise de boucherie et connaissance de l'environnement économique et juridique du secteur de la boucherie

MODULES GENERAUX

- Bloc n°4 : Expression et connaissance du monde
- Bloc n°5 : Langue vivante 1

« Possibilité de valider un, des ou tous les blocs de compétences »

METHODES PEDAGOGIQUES

- Formation effectuée prioritairement en présentiel et en e-formation.
- Formation appliquée par une pédagogie par objectifs.
- Méthodes actives utilisées : travaux de groupes, exposés, visites d'entreprises, simulations, jeux de rôle, vidéo...
- Alternance entreprise / centre de formation.

EQUIPEMENT TECHNIQUE

- Laboratoires aux normes.
- Matériels et équipements adaptés.
- Parc informatique : PC, tableaux interactifs, classes mobiles, vidéoprojecteurs, accès à internet.
- Centre de ressources & espace de travail.

MODALITES D'EVALUATION

- Positionnement en début de formation pour favoriser l'individualisation du parcours.
- Évaluations formatives effectuées durant toute la durée de la formation.
- Evaluation et suivi en entreprise.

INTERVENANTS

L'équipe pédagogique est constituée d'experts et de professeurs diplômés.



Crédit photo : GettyImages-945849940 et shutterstock_785354407

Conditions générales de vente



CENTRE DE FORMATION
BERNARD STALTER

APPRENTI-ARTISAN ALSACE

• FLEURISTERIE • BOIS • BOULANGERIE •
• PÂTISSERIE • CHOCOLATERIE •
• GLACERIE • CONFISERIE •
• BOUCHERIE • CHARCUTERIE • TRAITEUR •
• PROTHÈSE DENTAIRE •
• FACTURE D'ORGUES • MÉTIERS D'ART •

