



Brevet Professionnel Boucher en 3 ans

Reconnu par l'Etat de Niveau IV

3 ans

Le métier

Le titulaire du BP 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 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.

Où exerce-t-il ?

Le titulaire du BP Boucher 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.

Les débouchés

Boucher hautement qualifié – Responsable de production en relation directe ou non avec la clientèle. Avec une solide expérience, il pourra créer ou reprendre une entreprise.

Le programme du CAP Boucher

Durée: Formation de 3 ans sous contrat d'apprentissage

Rythme d'alternance: 1 semaine en CFA (35 heures de cours) et 2 semaines en entreprise d'accueil

Enseignement professionnel

- Pratique professionnelle
- Technologie
- Sciences appliquées
- Environnement économique et juridique
- Gestion
- Dossier professionnel

Enseignement général

- Français et ouverture sur le monde
- Mathématiques
- Anglais

Les conditions d'accès

- Vous êtes titulaire du CAP Boucher ou d'un BEP Alimentation option Préparateur en Produits Carnés
- Vous avez entre 16 et 30 ans. Pas de limite d'âge pour les personnes en situation de handicap
- Vous avez satisfait à l'entretien de motivation

Le financement

Formation gratuite et rémunérée sous contrat d'apprentissage