

Financement

Formation professionnelle continue
Non conventionnée / sans dispositif

Organisme responsable et contact

CMAR NOUVELLE-AQUITAINE - SIÈGE
Espace Accueil Orientation
05.57.59.25.25
33-eao@cma-nouvelleaquitaine.fr

Accès à la formation

Publics visés :

Demandeur d'emploi
Jeune de moins de 26 ans
Personne handicapée
Actif(ve) non salarié(e)
Elève sous statut scolaire

Sélection :

Entretien
Inscription directe ou par un conseiller en insertion professionnelle

Niveau d'entrée requis :

Niveau 3 : CAP, BEP (Niveau 3 européen)

Conditions d'accès :

Conditions d'accès de l'apprentissage et du contrat Professionnalisation

Prérequis pédagogiques :

Etre titulaire du CAP Boucher

Contrat de professionnalisation possible ?

Oui

Objectif de la formation

Le/la titulaire du Brevet Professionnel Boucher(e) est un ouvrier hautement qualifié(e), capable d'organiser et de gérer un point de vente spécialisé. Il/elle assure diverses fonctions : Commande, réception et stocke les viandes. Il/elle sait sélectionner les produits de bonne qualité et connaît les techniques de conservation des viandes. Il/elle choisit les fournisseurs, négocie avec eux et passe les commandes. Il/elle maîtrise les opérations de transformation de la viande et il/elle pare et épluche les viandes, les prépare pour la vente (fi celage, bardage...). Le/la titulaire du BP Boucher(e) prend en charge l'agencement du point de vente et la présentation des produits, accueille et conseille les clients, conditionne leurs achats et encaisse les ventes, comme il/elle peut être amené (e) à encadrer du personnel. Il/elle élabore les protocoles des démarches qualité et développement durable. Il/elle entretient les locaux et travaille en respectant les règles d'hygiène et de sécurité

Contenu et modalités d'organisation

Programme : (Cf. référentiel diplôme) Contenu Enseignement général : Langues vivantes (anglais), Expression française et ouverture sur le monde, Histoire et géographie. Pratiques et enseignements Professionnels : Technologie professionnelle, Pratique professionnelle, Gestion appliquée, Sciences appliquées. Techniques commerciales Compétences visées : C1 Organiser : Entreposer rationnellement les carcasses, les viandes, les abats et les volailles - Organiser le poste de travail - C2 Réaliser : Compléter les documents de réception matière - Stocker les marchandises - Réaliser les opérations de préparation - Présenter les produits - Mettre en valeur les produits - Conditionner les produits - Peser les produits - Valoriser l'intégralité de la carcasse dans une démarche de développement durable C3 Contrôler : Contrôler les marchandises réceptionnées - Contrôler les chambres froides - Évaluer le travail - Participer à la mise en place de la démarche qualité C4 Communiquer : Commercialiser - Développer les supports de communication - Animer le point de vente - Réaliser l'acte de vente

Durées de la formation *805h en cours du jour *35h en entreprise
Parcours de formation personnalisable ? Oui Type de parcours Modularisé
Commentaires sur la parcours personnalisable Etre titulaire du CAP Boucher

Validation(s) Visée(s)

BP boucher - Niveau 4 : *Baccalauréat (Niveau 4 européen)*

Et après ?

Suite de parcours

CAP Charcutier(e) traiteur • Mention Complémentaire employé traiteur •

Calendrier des sessions

Numéro Carif	Dates de formation	Ville	Organisme de formation	Type d'entrée	CPF	Modalités
00169585	du 01/09/2020 au 30/06/2022	(33)	CMAR NOUVELLE- AQUITAINE - INSTITUT MÉTIERS ARTISANAT 33		Non éligible	 
00207742	du 01/09/2021 au 30/06/2023	(33)	CMAR NOUVELLE- AQUITAINE - INSTITUT MÉTIERS ARTISANAT 33		Non éligible	 
00256097	du 01/09/2022 au 30/06/2024	(33)	CMAR NOUVELLE- AQUITAINE - INSTITUT MÉTIERS ARTISANAT 33		Non éligible	 

00329930

du 01/09/2023 au
30/06/2025

(33)

CMAR NOUVELLE-
AQUITAINE -
INSTITUT MÉTIERS
ARTISANAT 33

Non
éligible



00429534

du 02/09/2024 au
30/06/2026

(33)

CMAR NOUVELLE-
AQUITAINE -
INSTITUT DES
SAVEURS 33

Non
éligible

