



Le boucher

Spécialiste de la viande, le boucher respecte un savoir-faire pour la préparer, la présenter et la vendre. Il gère aussi ses approvisionnements. Ce professionnel doit posséder, en plus de ses compétences techniques, le goût du contact et le sens de l'accueil. Il conseille le client sur les morceaux et la manière de les cuisiner. La réalisation de plats élaborés, de spécialités bouchères fait également partie de son travail.

Objectifs de la formation



La formation Brevet Professionnel Boucher permet d'acquérir les compétences suivantes :

- Maîtriser tous les aspects techniques (de l'approvisionnement jusqu'à la commercialisation en passant par le respect des normes de qualité),
- Prendre en considération la situation économique pour adapter ses produits,
- Participer à la gestion de l'entreprise,
- Appliquer les règles d'hygiène et de sécurité,
- Gérer une équipe.

Contenu de la formation



Enseignements généraux

- Expression et connaissance du monde
- Mathématiques
- Gestion
- Législation

Enseignements techniques et professionnels

- Pratique professionnelle
- Technologie
- Sciences appliquées
- Dossier professionnel

Modalités d'organisation



Par année de formation

- 12 semaines de cours théoriques et pratiques au CFA
- 35 heures par semaine de cours
- 40 semaines de formation en entreprise dont 5 semaines de congés payés



Lieux de formation

Saint-Brieuc - Ploufragan | Rennes - Bruz | Vannes



Prérequis

Être titulaire d'un CAP Boucher ou d'un Bac Pro Boucher Charcutier



Modalités & délais d'accès

Candidature ouverte toute l'année, pour une entrée en formation principalement de fin août à début novembre.

Parcours adapté possible tout au long de l'année en fonction des profils et des situations. Toute entrée en formation fait l'objet d'un positionnement. Admission sur dossier et possibilité d'entretien. Nous consulter.



Validation

Brevet Professionnel Boucher, diplôme de l'Éducation nationale, de niveau 4, inscrit au RNCP*



Durée

A minima 800h parcours en 2 ans
Réduction de durée suivant profil



Type de contrat

Alternance



Frais de formation

Public apprenti : Formation prise en charge par l'OPCO de branche.

Public en reconversion ou salariés en professionnalisation : Tarif horaire entre 14€ et 18€. Possibilité de prise en charge financière totale ou partielle en fonction des droits acquis et du statut (demandeur emploi, salarié, stagiaire de la formation professionnelle...).

82,6 % Taux de réussite aux examens**

71 % Taux de satisfaction**

90,9 % Taux d'insertion*** dont 25% en poursuite d'étude**

9,4 % Taux de rupture**

**QUALITÉS
& PROFIL REQUIS**

Bonne dextérité

Aisance relationnelle

Respect des règles d'hygiène

**MODALITÉS PÉDAGOGIQUES & ÉVALUATIONS**

- Alternance d'apports théoriques et de mises en situation
- Participation à des projets pédagogiques
- Contrôles réguliers de connaissances, notamment par des examens blancs et des mises en situation pratiques
- Épreuves ponctuelles en fin de formation
- Livret d'apprentissage entre l'apprenant, l'entreprise et le CFA
- Visite en entreprise par l'enseignant tuteur
- Séance de tutorat à chaque période au CFA
- Conseils de classe et bulletins de notes avec l'avis de l'équipe pédagogique
- Supports de formation numériques

**MOYENS TECHNIQUES**

- Plateaux techniques équipés
- Salles de formation
- Centre de ressources

**POURSUITES D'ÉTUDES**

Ce diplôme permet une entrée directe dans la vie active. D'autres poursuites d'études sont possibles. Consultez le site de l'Onisep.

**PERSPECTIVES PROFESSIONNELLES**

- Ouvrier très qualifié dans une entreprise artisanale, de commerce de gros ou de demi-gros
- Chef d'entreprise

**ENTREPRISES
CONSEILLÉES**

Boucherie artisanale

Rayon boucherie en GMS

Atelier de transformation

Nous consulter

**ACCESSIBILITÉ AUX PERSONNES****EN SITUATION DE HANDICAP**

CMA Formation Bretagne souhaite favoriser et sécuriser l'insertion des personnes en situation de handicap dans le monde professionnel. Les locaux sont aménagés pour accueillir des personnes à mobilité réduite. Contactez-nous.

**NOUS CONTACTER****CMA FORMATION DINAN-AUCALEUC**

cmaformation-dinan@cma-bretagne.fr • 02 96 76 27 37

CMA FORMATION SAINT-BRIEUC - PLOUFRAGAN

cmaformation-saintbrieuc@cma-bretagne.fr • 02 96 76 27 27

CMA FORMATION QUIMPER

cmaformation-quimper@cma-bretagne.fr • 02 98 76 46 35

CMA FORMATION FOUGÈRES

cmaformation-fougeres@cma-bretagne.fr • 02 99 05 45 55

CMA FORMATION RENNES-BRUZ

cmaformation-rennes@cma-bretagne.fr • 02 99 05 45 55

CMA FORMATION SAINT-MALO

cmaformation-saintmalo@cma-bretagne.fr • 02 99 05 45 55

CMA FORMATION VANNES

cmaformation-vannes@cma-bretagne.fr • 02 97 63 95 10