



# Brevet professionnel boucher

BP

DIPLÔMANTE

APPRENTISSAGE

## Objectif de formation

A l'issue de la formation, le titulaire du Brevet Professionnel boucher sera capable de maîtriser 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 connaîtra les principes généraux du développement durable répondant aux exigences environnementales. Il sera capable d'organiser et de gérer une unité d'exploitation. A terme, il devra être capable de reprendre, de créer et de gérer une entreprise.

## Objectif(s) pédagogique(s)

Au cours de la formation l'alternant apprendra à réaliser ou faire assurer toutes les tâches nécessaires à l'approvisionnement, à la transformation, à la commercialisation et à la vente des produits carnés, à organiser et gérer un point de vente.

## Programme

### ENSEIGNEMENT PROFESSIONNEL

#### Compétence I - Organiser

Déterminer les besoins qualitatifs et quantitatifs / Sélectionner des fournisseurs / Choisir des matières premières selon la qualité souhaitée / Négocier et acheter / Choisir et commander les consommables / Participer aux investissements matériels / Entreposer rationnellement les carcasses, les viandes, les abats et les volailles / Ranger des produits conditionnés ou déconditionnés dans le respect des règles de stockage / Etablir les prix de vente à partir du calcul des rendements / Participer à la gestion des ressources humaines / Implanter et agencer le lieu de vente / Elaborer les protocoles des démarches qualité et développement durable.

#### Compétence II - Réaliser

Effectuer les achats / 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.

#### Compétence III - Contrôler

Contrôler les conditions de transport / Contrôler les marchandises réceptionnées / Contrôler les chambres froides / Contrôler les stocks / Evaluer le travail / Analyser les résultats de l'organisation Participer à la mise en place de la démarche qualité.

#### Compétence IV - Communiquer Commercialiser

Communiquer avec la hiérarchie et le personnel / Communiquer avec les acteurs économiques Participer à des actions collectives / Développer les supports de communication / Animer le point de vente / Réaliser l'acte de vente.

### AUTRES ENSEIGNEMENTS

Expression et connaissance du monde / Anglais / Sciences appliquées / Technologie / Gestion appliquée

## Infos pratiques

### Type de formation

Formation Alternance

### Public cible

Tout public titulaire du CAP boucher et/ou BEP alimentation boucherie et/ ou Bac pro boucher charcutier traiteur.

### Durée

2 Année(s) dont 840 Heure(s) en centre 2800 Heure(s) en entreprise

### Tarif(s)

Alternance : formation gratuite et rémunérée

### Adresse

#### Brest - IFAC Campus des Métiers

465 rue de Kerlaurent,  
BP 30037, Guipavas

29801 Brest cedex 9

<http://www.ifac-brest.fr/>

## Contacts



**SERVICE développement et promotion**

02 29 00 60 60

ifac@ifac-brest.fr

## Les conditions d'admission

### Prérequis

Grande dextérité / Souci permanent de l'hygiène et de la sécurité / Capacité d'organiser et de gérer / Bon relationnel et capacité managériale.

### Modalités de recrutement

Participation à la réunion collective "mercredis de l'apprentissage" / Test de positionnement / Signature du contrat d'apprentissage.

→ Niveau d'entrée : Niveau V (CAP) ↔ Niveau de sortie : Niveau IV (BAC)



## Le parcours de formation

### Type de parcours

Présentiel

### Modalités d'évaluation

Examen ponctuel.

### Modalités pédagogiques

Méthode active : Expérimentation, TIC, TBI, atelier, Pratique en laboratoire, Simulation, jeu de rôle, jeu d'entreprise, semaines de pratique professionnelle en entreprise.

### Diplôme obtenu

Diplôme : Brevet professionnel boucher

### Modalités d'entrée

Jusqu'à 30 ans.

## Complément d'information

Code diplôme : 970

Code RNCP: 970

Date et mise à jour des informations : 11/01/2019

