



# Brevet professionnel boucher

BP

DIPLÔMANTE

APPRENTISSAGE

PROFESSIONNALISATION

## 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 souhaitant approfondir ses connaissances dans l'exercice du métier de boucher.

### 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/>

## Les plus

- Après votre formation, stage possible de 3 à 6 mois en Europe, dans le cadre du programme Erasmus +.
- Suivi et soutien individualisé.

## Les conditions d'admission

### Prérequis

Etre titulaire du CAP boucher ou BEP boucher-charcutier ou BEP alimentation ou Bac pro boucher charcutier traiteur ou Bac pro métiers de l'alimentation ou BP charcutier traiteur ou BP arts de la cuisine.

→ Niveau d'entrée : CAP, MC, BEP ↔ Niveau de sortie : BAC

### Modalités d'entrée

En contrat d'apprentissage : jusqu'à 30 ans.

Durée de la formation : 2 ans.

Autres situations : nous consulter.

### Modalités de recrutement

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

## Le parcours de formation

### Type de parcours

Présentiel

### Modalités d'évaluation

En contrat d'apprentissage : examen ponctuel. En contrat de professionnalisation : examen ponctuel.

Validation partielle possible de certaines épreuves, capitalisable sur 5 ans.

### Modalités pédagogiques

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

## En savoir plus Certification professionnelle - diplôme

Date et mise à jour des informations : 01/03/2021

Intitulé : BP boucher

Code CPF : 241969

Code RNCP : 26612

## Contacts



### SERVICE développement et promotion

ifac@ifac-brest.fr

IFAC Campus des Métiers - N° SIRET 13002293200086 - N° d'activité 53290897729

465 rue de Kerlaurent, BP 30037, Guipavas - 29801 Brest cedex 9

Tél. : 02 29 00 60 60 - ifac@ifac-brest.fr - <http://www.ifac-brest.fr/>

