



RNCP37310

NIVEAU 4

PRÉSENTIEL

PUBLIC CONCERNÉ ET PRÉREQUIS

- ▶ Contrat d'apprentissage :
 - 15 ans fin de collège
 - 16 à 30 ans sans condition
- ▶ Formation adultes : nous contacter

DURÉE ET RYTHME DE LA FORMATION

- ▶ 2 ans - 400 heures / an
- ▶ Alternance 1 semaine au CFA / 2 semaines en entreprise

DÉLAI D'ACCÈS ET COÛT DE LA FORMATION

- ▶ Apprentissage : La formation est gratuite pour le jeune qui signe un contrat d'apprentissage. Le coût est intégralement pris en charge par la branche professionnelle, via l'OPCO.
- ▶ Continue : Les financements de la formation continue sont nombreux (CPF, autofinancement, France Travail...). Ils dépendent de la situation des candidats (salarié, demandeur d'emploi, etc.).
- ▶ Consultation des délais d'accès et conditions tarifaires sur www.cfa.fr

BP Boucher

Le ou la 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.

Objectifs et compétences visés

- ▶ Approvisionner : commander et réceptionner les marchandises ; stocker
- ▶ Produire : concevoir et organiser ; réaliser
- ▶ Conditionner et présenter : en magasin, en service différé
- ▶ Entretenir : les locaux, les équipements et les matériels
- ▶ Contrôler : qualité, hygiène
- ▶ Gérer le personnel, la production
- ▶ Vendre en magasin et en service différé

Programme de la formation 35 h/semaine

Matières	h / s
Expression et connaissance du Monde dont français - 3 heures Histoire / géographie - 1 heure	4
Anglais	2
Travaux pratiques + dossier professionnel	14
Technologie professionnelle	6
Vente commercialisation	1
Gestion / comptabilité	4
Sciences de l'alimentation	4

Les horaires ci-dessus sont donnés à titre indicatif.

Pour les candidats possédant un BP, CAP, BAC ou équivalent, un allègement de parcours est proposé.

MÉTHODE PÉDAGOGIQUE ET MISE À DISPOSITION

La formation respecte les obligations du référentiel. Des activités pratiques complémentaires à la progression de l'apprenti sont proposées sur Yparéo aux entreprises.

► Le laboratoire Boucherie est spacieux et possède l'agrément européen pour le travail des viandes.

- Un contrôle régulier des services sanitaires pour cet agrément nous permet d'avoir la certitude de former nos apprentis dans des conditions optimales.

- Les matières premières sont acheminées et retournées par nos propres moyens à l'aide d'un camion frigorifique.

- Ces matières premières proviennent d'un partenariat pérenne avec les abattoirs de Roanne et Charlieu.

LIEU ET ACCESSIBILITÉ DE LA FORMATION

► CFA DU ROANNAIS

155 route de Briennon 42300 MABLY
04 77 44 83 50 - cfa.roannais@cfa.fr
www.cfa.fr



Formation accessible aux personnes en situation de handicap après entretien à l'entrée en formation avec notre référent handicap.

Contacts Pôle Alimentation

Véronique GEORGES
Responsable Pôle Alimentation
04 77 44 83 55 - georges.v@cfa.fr

Séverine DESAUTEL
Secrétariat Pôle Alimentation
04 77 44 83 53 - desautel.s@cfa.fr

Suivi et modalités d'évaluation

Chaque apprenti a un espace de suivi dématérialisé consultable par tous les intervenants (apprenti, responsables légaux, maître d'apprentissage, formateurs). Il permet de suivre la progression du jeune tout au long de sa formation.

L'apprenti est évalué tout au long de son apprentissage (bulletin par semestre). Il prépare l'examen final dans les meilleures conditions. Les épreuves pratiques, écrites et orales portent sur les cours dispensés durant la formation. Contrôle terminal par épreuves ponctuelles.

Débouchés

Le ou la titulaire du BP Boucher peut débiter dans la vie professionnelle comme ouvrier hautement qualifié dans :

- L'Artisanat
- La grande distribution
- Un abattoir
- L'agro-alimentaire

Il peut créer ou reprendre une entreprise.

Poursuite d'études

Ce BP débouche sur la vie active mais il est possible, sous certaines conditions, de poursuivre des études sur un autre CAP, BP ou Mention Complémentaire.

Retrouvez les formations proposées au CFA du Roannais dans le schéma ci-dessous.

