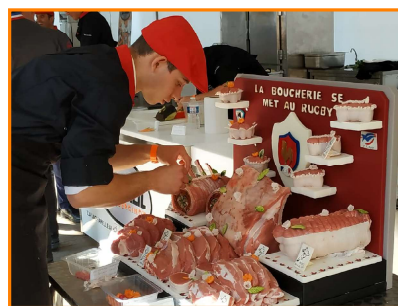


# BP BOUCHER

ALIMENTATION  
Formation Niveau IV



Conditions d'accès à la formation  
Prérequis et public concerné

- Etre titulaire de l'un des diplômes suivants :  
Diplômes de niveau V : CAP Préparateur en produits carnés, CAP Boucher, CAP Charcutier traiteur, CAP Cuisine, BEP Boucher charcutier, BEP Alimentation ou certains diplômes de niveau IV Bac Pro ou BP nous consulter.
- Signer un contrat d'apprentissage (pour les moins de 30 ans) ou de professionnalisation, d'une durée de deux ans, avec un employeur. Dans le cadre de la formation continue, obtenir un financement et un lieu de stage en milieu professionnel.

## Conditions de réussite

- Assiduité
- Respect des consignes de l'encadrement en entreprise et à l'IMSÉ
- Implication de l'entreprise garantissant une activité adaptée au référentiel de formation prenant en compte les progressions pédagogiques
- Implication de l'apprenant dans les tâches confiées

## Objectif de formation

Le titulaire du Brevet Professionnel Boucher est un professionnel hautement qualifié capable de réaliser et de faire assurer toutes les tâches nécessaires à l'approvisionnement, à la gestion, à la transformation, à la commercialisation et à la vente des produits liés à son activité. Il maîtrise 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 connaît les principes généraux du développement durable répondant aux exigences environnementales. Il est capable d'organiser et de gérer une unité d'exploitation / une entreprise.

## Modalités pédagogiques

- 2 ans de formation.
- 12 semaines à l'IMSÉ/ 420 heures maximum de formation à l'IMSÉ. Les autres semaines se déroulent dans l'entreprise formatrice.
- Cours théoriques et travaux pratiques animés par des enseignants et formateurs issus du milieu professionnel.

## Contenu de la formation

La formation s'organise généralement en 4 modules :  
**Module Professionnel / Module Arts Sport et Prévention/ Module Langues et Citoyenneté / Module Scientifique.**

Plus précisément ci-dessous les matières dispensées :

### Domaine professionnel

- Pratique professionnelle : Préparation, présentation et décoration / Vente
- Technologie professionnelle
- Sciences appliquées

### Domaines généraux

- Gestion appliquée
- Expression et connaissance du monde
- Langue Vivante Anglais

### Modalités d'évaluation

Examen ponctuel terminal sanctionné par un diplôme national

**imsé** : Institut  
des Métiers  
de Saint-Étienne  
*La force de l'alternance*

Institut des Métiers de Saint-Etienne  
1 Rue Auguste Colonna ● BP 60098 ● 42010 Saint-Etienne cedex 2

04 77 59 31 80 – communication@im-saintetienne.fr

www.im-saintetienne.fr



COM 03-2020