



BP

BOUCHER

RNCP
37310

BREVET PROFESSIONNEL

Débouchés

- Boucher hautement qualifié
- Responsable de production en relation directe ou non avec la clientèle
- Chef d'entreprise ou gérant

Conditions d'accès et prérequis

- 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.
- Entrée permanente

Qualités requises

- Résistance à la fatigue et au froid
- Habileté et dextérité
- Hygiène rigoureuse
- Sens du commerce



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.
- Rythme d'alternance : 1 semaine au CFA, semaines en entreprises

Objectifs de formation

Le titulaire du Brevet Professionnel Boucher est un professionnel hautement qualifié qui sera 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 maîtrisera 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 / une entreprise.

L'IMSÉ possède l'agrément H+ délivré par la région Auvergne Rhône-Alpes garantissant aux publics en situation de handicap :

- une accessibilité au bâtiment, aux espaces de formation et lieux de vie
- des méthodes pédagogiques adaptées
- un interlocuteur privilégié - référent handicap

**BP****BOUCHER**

Programme de la formation

La formation s'organise en 5 blocs de compétences :

Domaine professionnel

- *RNCP37310BC01* - Préparation, présentation, décoration et vente en boucherie
- *RNCP37310BC02* - Application des règles relatives à l'alimentation et à l'hygiène, aux locaux et équipements du laboratoire et de l'unité de vente en boucherie
- *RNCP37310BC03* - Gestion de l'entreprise de boucherie et connaissance de l'environnement économique et juridique du secteur de la boucherie

Domaine général

- *RNCP37310BC04* - Expression et connaissance du monde
- *RNCP37310BC05* - Langue vivante 1

Modalités d'évaluation

- Évaluations régulières des compétences acquises pendant la formation
- Examen ponctuel terminal sanctionné par un diplôme national

TARIFS : 7 500 €

*Ce tarif inclut les coûts pédagogiques et le 1er équipement.
La formation est gratuite pour le bénéficiaire en apprentissage ou en contrat de professionnalisation.*

En apprentissage, le coût de la formation est intégralement pris en charge par la branche professionnelle, via l'OPCO.

Pour la formation adulte, d'autres partenaires financiers existent, contacter un conseiller en évolution professionnelle



• Institut
• des Métiers
• de Saint-Étienne

La force de l'alternance

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



INSTITUT DES MÉTIERS DE SAINT-ÉTIENNE



1 Rue Auguste Colonna
42100
Saint-Étienne



04 77 59 31 90
communication@im-saintetienne.fr
www.im-saintetienne.fr

SUIVEZ NOTRE ACTUALITÉ



@im_saintetienne



Institut des Métiers de Saint-Étienne



Institut des Métiers de Saint-Étienne