BP BOUCHER

Mise à jour le : 23/05/2024
Selon arrêté du 26/04/2016 portant création du diplôme
J.O. du 11/05/2016
RNCP : 37310 Date de publication : 06.02.2023
Organisme certificateur : Éducation Nationale

PRÉREQUIS ET PUBLIC CONCERNÉ :

Être titulaire d'un diplôme de niveau III (CAP) dans la même spécialité.
Tout public âgé de 16 à 29 ans révolus.
Statut de salarié sous contrat d'apprentissage

DÉLAI D'ACCÈS :

Quand puis-je entrer en formation ? Après validation des missions par le conseiller GRC et sous réserve de Signature d'un contrat d'apprentissage au plus tard le 30/11 de l'année en cours.
Quand débutent les cours ? Dès septembre de l'année en cours.

CANDIDATURE :

Faire une pré-inscription via le site internet du C2M.

COÛT DE LA FORMATION :

Formation gratuite et rémunérée pour l'apprenant dans le cadre d'un contrat d'apprentissage.

Frais d'inscription et de dossier (34€ pour 2 ans)

LIEU DE FORMATION :

C2M – Campus des Métiers de Marzy -
21 rue des Carrières – 58180 MARZY

RYTHME D'ALTERNANCE ET DURÉE

Formation de 2 ans, pour une durée totale de 800 h à raison de 1 semaine au C2M et 2 semaines en entreprise.

LES + DU C2M :

Les formateurs du campus sont des experts de leur domaine : chefs d'entreprise, manageur, années d'expérience en tant qu'acheteur et vendeur, commercial, etc…

Une aide au recrutement : nos conseiller relations jeunes et entreprises sont à la disposition du/de la futur(e) apprenti(e) pour l'accompagner dans ses démarches (rédaction CV et LM / ciblage entreprises, préparation aux entretiens, etc …).
Votre contact privilégié : **Séverine CHATENET : 03 86 60 18 20**

Le campus est doté d'un référent handicap, interlocuteur des bénéficiaires, des familles et des entreprises.
La formation est accessible au public en situation de handicap.
Votre contact privilégié : **Alexandra KAUSCH : 03 86 60 99 43**

Une formation gratuite et rémunérée via un contrat d'apprentissage

Internat et restauration sur place

OBJECTIFS DE LA FORMATION :

Le/la titulaire du BP Boucher est un(e) professionnel(le) hautement qualifié(e) 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 est capable d'organiser et de gérer une unité d'exploitation. À terme, il est capable de reprendre, de créer et de gérer une entreprise.

COMPÉTENCES VISÉES :

- Faire preuve d'habilité manuelle
- Avoir un esprit imaginatif et créatif
- Savoir travailler en équipe
- Avoir le sens de l'organisation

ACTIVITÉS ET PROJETS TYPES EN ENTREPRISE :

- Réceptionner et stocker les marchandises
- Travailler des viandes de porc et les volailles
- Participer aux fabrications charcutières et plats cuisinés
- Fabriquer les produits traiteur : pâtisseries salées et sucrées, fonds, entrées froides et chaudes, sauces et appareils, desserts
- Préparer et présenter les produits
- Contrôler la qualité et l'hygiène des produits de la réception à la distribution

MODALITÉS D'ÉVALUATION :

Selon les critères d'évaluation du référentiel :

- Evaluations ponctuelles formatives dans chacune des matières pour vérifier les acquis
- 1 examen blanc (évaluation sommative) en 2ème année
- 1 examen final qui validera le diplôme préparé si la moyenne générale est supérieure ou égale à 10/20

CONTENU DE LA FORMATION :

ENSEIGNEMENT PROFESSIONNEL

- Préparation, présentation et décoration
- Technologie professionnelle
- Vente client
- Sciences Appliquées
- Environnement économique, juridique et management de l'organisation

ENSEIGNEMENT GÉNÉRAL

- Expression et connaissance du monde
- Langue vivante : Anglais

POURSUITES ET DÉBOUCHÉS :

POURSUITES D'ÉTUDES

- CAP Cuisine (proposé au C2M)

DÉBOUCHÉS PROFESSIONNELS

- Chef boucher
- Commercial grossiste en viande
- Chef d'entreprise

Moyens techniques et méthodes pédagogiques

Les enseignements sont réalisés en présentiel.

Alternance de travaux pratiques en atelier, de mises en situations professionnelles, d'études de cas et d'apports théoriques.

Tous les moyens du Campus sont mis à disposition des bénéficiaires :

- Laboratoires/Ateliers équipés des matériels et outils nécessaires à l'exercice de la profession
- Salles de cours équipées de vidéoprojecteur et ordinateur / Salles informatiques
- Centre de ressources et accès aux plateformes pédagogiques