



FORMATION

BP
BOUCHER



Crédit photos : CFA de Sète - Service communication Ville de Sète

CFA NICOLAS ALBANO

TÉL : 04 99 57 60 35
SITE : www.cfadesete.fr



BP BOUCHER

DESCRIPTIF ET RÉFÉRENTIEL CONSULTABLE SUR LE SITE DE FRANCE COMPÉTENCES :

<https://www.francecompetences.fr/recherche/rncp/37310/>

*Date d'enregistrement de la certification : 06/02/2023 et valable jusqu'au 31/08/2026
Certifiée par le Ministère de l'Education Nationale et de la Jeunesse*

OBJECTIF DE QUALIFICATION :

Niveau IV – Ouvrier(e) Boucher(e) hautement qualifié(e)

DURÉE DE LA FORMATION ET MODALITÉS D'ORGANISATION :

- 840 h en centre de formation sur deux ans – 420 h / an
- 2 374 h en entreprise sur deux ans – 1 187 h / an
- Possibilité d'adapter le parcours en fonction du profil du candidat et après entretien et tests de positionnement
- Alternance Centre de formation / Entreprise
- 35 h hebdomadaires en centre de formation
- Amplitude horaire variable en fonction des plannings
- La formation au CFA se déroule en continu et en présentiel
- Effectif global : 63 à 90 apprenants sous condition d'un effectif minimum de 7 apprenants par groupe

MODALITÉS ET DÉLAIS D'ACCÈS À LA FORMATION :

Pré-inscription possible toute l'année à partir du dossier de candidature à télécharger sur le site www.cfadesete.fr ou en formulant une demande par mail ou par téléphone. Démarrage de la formation en septembre, entrée possible jusqu'en décembre, nous consulter. Inscription validée à réception du contrat d'apprentissage

PUBLIC VISÉ PAR LA FORMATION :

- Public en apprentissage : être âgé de 16 ans et 29 ans révolus

PRÉREQUIS :

- Être titulaire du CAP Boucher
- Autres publics : nous consulter

TARIFS :

Dans le cadre d'un contrat d'apprentissage, le prix de la prestation est relatif au montant de la prise en charge de l'OPCO de l'entreprise accueillante.

Autres situations : nous consulter

QUALITÉ DES FORMATEURS :

Tous les formateurs sont compétents et diplômés dans la spécialité / discipline qu'ils dispensent. Ils justifient de plusieurs années d'expérience en qualité de formateur.

MODALITÉS D'ÉVALUATION :

- Évaluations formatives tout au long du parcours (questionnaires, études de cas, mises en situation)
- Bilans intermédiaires et en fin de formation
- Évaluations certificatives ponctuelles en fin de parcours
- Attestation de formation

CERTIFICATION :

BP BOUCHER – DIPLÔME D'ÉTAT DE NIVEAU IV

RESTAURATION :

- Plateau repas sur réservation : 6 €
- Pour l'apprenti après déduction de la participation de 3€ de l'OPCO, son prix est de 3€

DÉBOUCHÉS PROFESSIONNELS :

- Boucher(e) hautement qualifié(e), responsable de Production, formateur, gérant(e)
- Crédit d'entreprise

ACCESSIBILITÉ AUX PERSONNES EN SITUATION DE HANDICAP :

Adaptation des parcours par le référent handicap et locaux accessibles aux personnes à mobilité réduite
(Référente handicap : Magali GONZALEZ)

TRANSPORTS :

- Par train : arrivée en gare de Sète qui se situe à 10 mn de marche du CFA



BP BOUCHER

OBJECTIFS DE LA FORMATION :

À l'issue de la formation, le stagiaire dans le respect des règles d'hygiène, de sécurité, de traçabilité, de qualité et de santé au travail, sera capable de :

- Déterminer les besoins qualitatifs et quantitatifs
- Sélectionner les fournisseurs
- Choisir des matières premières selon la qualité souhaitée
- Négocier et acheter
- Choisir et commander les consommables
- Participer aux investissements matériels
- Vérifier les capacités de stockage
- Entreposer rationnellement les carcasses, les viandes, les abats et les volailles
- Ranger des produits conditionnés ou déconditionnés dans le respect des règles de stockage
- Organiser le poste de travail
- Identifier les éléments de la politique commerciale
- Établir les prix de vente à partir du calcul des rendements
- Organiser l'équipe de travail
- Participer à la gestion des ressources humaines
- Implanter et agencer le lieu de vente
- Élaborer les protocoles des démarches qualité et développement durable
- Effectuer les achats
- Compléter les documents de réception matière
- Stocker les marchandises
- Réaliser les opérations de préparation
- Présenter et mettre en valeur les produits
- Conditionner et peser les produits
- Valoriser l'intégralité de la carcasse dans une démarche de développement durable
- Contrôler les conditions de transport
- Contrôler les marchandises réceptionnées et les stocks
- Contrôler les chambres froides
- Évaluer le travail
- Analyser les résultats de l'organisation
- Participer à la mise en place de la démarche qualité
- 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



MOYENS ET MÉTHODES PÉDAGOGIQUES :

1 - LES MOYENS :

- Salles de formation avec vidéoprojecteur
- Espaces numériques/Connexion Internet
- Environnement numérique de travail
- Plateaux techniques

2 - LES SUPPORTS :

- Cours
- Dossiers techniques
- Études de cas
- Supports numériques
- Fiches techniques
- Fiches d'organisation du travail
- Fiches de séances
- Grilles d'auto-évaluation

3 - LES MÉTHODES :

- Expositive
- Interrogative
- Active
- Expérimentale

4 - PROGRAMME

DOMAINE PROFESSIONNEL :

- Bloc 1 : Préparation, présentation, décoration et vente en boucherie
- Bloc 2 : 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
- Bloc 3 : Gestion de l'entreprise de boucherie et connaissance de l'environnement économique et juridique du secteur de la boucherie

DOMAINE GÉNÉRAL :

- Bloc 4 : Expression et connaissance du monde
- Bloc 5 : Langue vivante 1

cfa.accueil@cfadesete.fr / 04 99 57 60 35

Référente handicap : Magali GONZALEZ
magali.gonzalez@cfadesete.fr / 04 99 57 60 37

