

Mise à jour : Mars 2024

Public :

Tout public

Pour les personnes en situation de handicap, veuillez nous contacter pour étudier votre demande et les besoins en compensation si nécessaire : information disponible sur notre site internet CMA de Région Grand Est*/ou nous contacter

Niveau d'entrée / Prérequis :

Etre éligible au contrat d'apprentissage
Diplôme de niveau 3 en Boucherie-Charcuterie-Traiteur

Statut :

Apprenti

Durée & accès :

- 24 à 25 semaines de cours sur 2 ans (800H en centre de formation et 2840H en entreprise)
- Possibilité de parcours individualisé sur dossier
- Possibilité de signature d'un contrat d'apprentissage toute l'année
- **CERFA signé et conforme**

La formation débute dans les 3 mois qui suivent le début de l'apprentissage

Prochaines sessions :

De septembre à juin tous les ans

Objectif de qualification :

Obtenir un Brevet Professionnel (B.P) Boucher (diplôme de niveau 4 enregistré au RNCP37310) validé par l'Etat

Objectif pédagogique de la formation :

A la fin de la formation l'apprenti sera capable de réaliser les activités liées au métier de boucher

Compétences visées et résultats attendus :

Préparation, présentation, décoration et vente en boucherie :

Réaliser les opérations de préparations des viandes
Mettre en valeur les produits notamment l'intégralité de la carcasse dans une démarche de développement durable
·Vendre les produits au client en argumentant et en proposant des conseils culinaires
Communiquer sur l'étiquetage, la conservation, la traçabilité, les signes officiels de qualité et l'origine des viandes

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 :

Analyser des situations professionnelles nécessitant la connaissance des animaux de boucherie et leurs produits, l'environnement professionnel du boucher et les techniques professionnelles de la boucherie
Appliquer les règles relatives à l'alimentation, à l'hygiène, aux locaux et équipements dans l'environnement professionnel du boucher et de la boucherie

Gestion de l'entreprise de boucherie et connaissance de l'environnement économique et juridique du secteur de la boucherie :

Approvisionner, gérer, commercialiser, communiquer
Se référer à une démarche qualité et de développement durable

Session 2023 :

Taux de réussite à l'examen de 100%

**Lieu de formation
& contact :**

- Centre de Formation de la
Chambre des Métiers – Cepal
10 Rue Leonard de Vinci,
54000 Nancy
Tél. : 03.83.96.52.50
Contactcampus54@cma-grandest.fr

- Centre de Formation de la
Chambre des Métiers - Pôle des
Métiers
16 avenue Dutac
88000 EPINAL
Tél. : 03.29.69.21.88
Contactcampus88@cma-grandest.fr

Contenu :

- Enseignement général : Expression et connaissance du monde / Anglais
- Enseignement professionnel : Sciences Appliquées à l'Alimentation / Technologie professionnelle / Pratique (préparation, présentation et décoration) / Environnement Économique, Juridique et Management de l'organisation / gestion comptabilité et techniques commerciales/vente client/vécu et retours en entreprise/

Organisation de la formation :

Cours 1 semaine sur 3 en centre de formation (2 semaines sur 3 en entreprise)

Méthodes pédagogiques utilisées :

- Formation effectuée prioritairement en présentiel
- Formation appliquée en atelier
- Méthodes pédagogiques adaptées en fonction des matières dispensées (travaux de groupes, exposés, simulation, jeux de rôle, vidéo...)

Validation du parcours / Modalités d'évaluation :

- Evaluation durant tout le parcours de formation (mises en situations pratiques, études de cas, examens blancs...)
- Passage de l'examen à l'issue de la formation selon calendrier national des examens (épreuves ponctuelles écrites et orales, épreuves pratiques)

Coût de la formation :**x**

Le coût de la formation est relatif au montant de la prise en charge de l'OPCO de l'entreprise accueillante

Equipements :

- Salles d'enseignement professionnel dédiées (technologie et atelier professionnel) et salle d'enseignement général équipée (projection)
- Salles informatiques
- Centre de ressources et espace de travail
- Possibilité de restauration sur place (self uniquement sur le site d'Epinal)
- Possibilité d'hébergement

Participants :**x****x****Pour plus de renseignements :**

Référent / Contact Handicap - mail :

- CEPAL :
fchastant@cma-grandest.fr

- Pôle des Métiers :
cpla@cma-grandest.fr

Débouchés

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

Possibilité de poursuites d'études :

Brevet de Maîtrise Boucher Charcutier-Traiteur

Qualification des formateurs :

- Formateur professionnel : qualifié et ayant une expérience en boucherie
- Formateurs enseignement général : qualifié avec une expérience en enseignement

Conditions générales de vente :

à consulter en flashant ce code



Pour les équivalences et passerelles (cf : notre site internet ou nous contacter)