BP BOUCHER

UNE FORMATION DIGNE DE LA PIÈCE DU BOUCHER !

Objectif pédagogiques

Le Brevet professionnel Boucher (code RNCP 37310) est un diplôme du ministère de l'Education nationale, de l'enseignement supérieur et de la recherche (2018).

Le titulaire de ce BP est capable de :

- Réaliser et faire assurer les tâches nécessaires à l'approvisionnement, à la gestion, à la transformation, à la commercialisation et à la vente des produits carnés
- Maîtriser toutes les techniques du métier avec le souci d'optimiser les tâches
- Savoir travailler dans le respect des règles d'hygiène, (norme HACCP, chaîne du froid...), de sécurité et de développement durable
- Organiser et gérer une unité commerciale

Durée

- Contrat d'apprentissage en 2 ans.

Pré-requis

- L'âge minimum est de 16 ans et l'âge maximum est de 29 ans révolus, excepté pour les travailleurs reconnus en situation de handicap (pas de limite d'âge). - Etre titulaire d'un CAP Boucher.

Profil concerné

La formation est ouverte aux jeunes en apprentissage en 2 ans. Pas de validation par bloc de compétences.
- Habileté manuelle et rigueur.
- Résistance au froid.
- Goût pour le travail en équipe.

Modalités d'organisation

- Du lundi 8h au vendredi 12h soit 35h par semaine
- 875h de formation sur 2 ans
- Alternance : 13 semaines par an au CIFA, le restant dans l'entreprise d'accueil

Délais d'accès et période de recrutement

Pour l'apprentissage, la convocation au CIFA pour les cours se fait dans le mois qui suit la signature du contrat. Les inscriptions sont possibles en fonction des effectifs jusqu'au 31/12 de chaque année, à condition d'avoir un minimum de 800 heures de formation pour l'inscription à l'examen.

Lieu de la formation

CIFA YONNE - 3, rue Jean Bertin - CS 20189 - 89003, Auxerre cedex

Accessibilité handicap et mobilité.

Contacter notre référent handicap : **contact-handi@cifayonne.com**

APPRENTISSAGE : **100% réussite et 87.2% satisfaction**
66.7% poursuite des études et **33.3% insertion** professionnelle
7.1% d'interruption de la formation et **100% de présentation** à l'examen
et **NC% d'insertion sur** le métier visé

Contenu de la formation

Enseignement professionnel :
• Pratique professionnelle, (préparation, présentation, décoration, vente client)
• Technologie professionnelle, sciences appliquées, à l'hygiène, aux locaux et équipements, à l'environnement
• Gestion appliquée

Enseignements généraux :
• Expression et connaissance du monde
• Langue vivante étrangère
Pour les titulaires d'un diplôme de niveau 3 minimum, des dispenses des matières générales aux examens peuvent être accordées.

Profil du(des) formateur(s)

Une équipe pour vous faire réussir (plusieurs champions en boucherie ont été formés au CIFA). Des formateurs pros passionnés, spécialistes «du goût».

L'aide au recrutement

L'équipe recrutement vous accompagne dans vos démarches de recherche d'une entreprise d'accueil. Notre service permet également de vous donner toutes les clés dont vous avez besoin dans l'objectif de signer un contrat d'apprentissage (aide à la mobilité, rédaction d'un CV, lettre de motivation, déroulement de la formation, formalités administratives, ...).
Contactez-nous au 03 86 42 04 58.

Les débouchés et les poursuites d'études

Le secteur de la boucherie recherche 6000 bouchers qualifiés chaque année ; il s'impose comme un réel métier d'avenir. Accéder au BP boucher par l'apprentissage ou la formation continue est un facteur d'embauche assurée (boutiques artisanales, grande distribution...), avec une carrière évolutive (boucher qualifié, chef d'équipe ou de rayon, responsable de production, formateur). Le diplômé pourra aussi compléter sa formation (Brevet professionnel charcutier-traiteur, ...). Après quelques années d'expérience, un salarié pourra ouvrir sa propre entreprise.

Modalités d'évaluation

Un positionnement est réalisé en début de formation. Les évaluations se réalisent en début, pendant ou après la séquence, à l'écrit ou à l'oral, sous formes de QCM, d'exposés, d'exercices, d'études de situations professionnelles, ... Elles permettent à l'apprenant de vérifier son niveau de compréhension et au formateur d'orienter son enseignement.

Les apprenants sont évalués tout au long de la formation, à chaque stage en pratique et tous les 2 stages pour les autres matières, des examens blancs sont proposés, l'examen final étant ponctuel. La moyenne pour obtenir ce diplôme est de 10/20.

Moyens techniques et méthodes pédagogiques

Un laboratoire de boucherie «haut de gamme», une cave de maturation de viande, des moyens pédagogiques et un environnement innovants pour vous faire accéder à l'excellence. Le e-learning est mis en place en complément des heures de face à face pédagogique (plateforme e-Cifa, Voltaire).

Les cours alternent des séances théoriques et pratiques en laboratoire.

Les + du BP Boucher

· Une formation de haute qualification professionnelle, gratuite et rémunérée en apprentissage
· Une formation «en tension», reconnue et éligible au CPF
· Un diplôme de niveau Baccalauréat professionnel
· Un métier manuel de goût, pilier de la gastronomie française
· Un métier technique qui demande un vrai savoir-faire
· L'employabilité assurée (6 000 postes chaque année en France)
· Une carrière évolutive
· Un salaire motivant
· Une filière ouverte aux femmes
· La possibilité de gérer sa propre entreprise

Tarifs

Nous consulter ou rendez-vous sur **cifayonne.com** rubrique " les formations ".

CIFA
L'EXCELLENCE
AU **CENTRE** DE TOUT

Année 2024-2025

CENTRE INTERPROFESSIONNEL DE FORMATIONS D'APPRENTIS

3, Rue Jean Bertin · CS 20189 · 89003 Auxerre cedex

03 86 42 03 55 · contact@cifayonne.com · www.cifayonne.com ·