

# PÔLE MÉTIERS DE BOUCHE

## BP BOUCHER

en 2 ans

Parole d'apprenti : " Un apprentissage supérieur pour un avenir meilleur "

www.cfmda.fr  
edgaro@cfmda.fr  
5 rue de la Sablière  
26250 LIVRON SUR DROME

04 75 61 69 55



### PUBLIC

#### Éligible au contrat d'apprentissage

Être âgé de 15 à 29 ans au début du contrat d'apprentissage. Sans limite d'âge : être reconnu travailleur handicapé OU en cas de création ou reprise d'entreprise.

Prérequis : être titulaire d'un CAP Boucher.

### DUREE ET MODALITE DE LA FORMATION

Formation de 953,50 heures sur 2 ans.

Alternance : 2 semaines en entreprise / 1 semaine au CFA (35h/semaine).

Classe de 12 à 14 alternants en moyenne.

### MOYENS ET METHODES PEDAGOGIQUES

Ateliers équipés. Salles informatiques.

Centre de ressources : ordinateurs, documentations, annales, sujets d'examens.

Le 1er équipement professionnel est fourni au démarrage de la formation.

Les EPI (Equipements de Protection Individuelle) doivent être fournis par l'employeur pour les apprentis.

### COÛT DE LA FORMATION

Formation gratuite et rémunérée prise en charge par l'OPCO de l'entreprise sous contrat d'apprentissage.

### NATURE DU DIPLOME

Examen de l'Education Nationale de niveau 4 en fin d'année  
RNCP 37310

Nom du certificateur : Ministère de l'Education Nationale et de la Jeunesse

Date début certification : 06/02/2023

### MODALITE D'EVALUATION

Contrôle en Cours de Formation (CCF)

### OBJECTIFS OPERATIONNELS

À la fin de la formation, l'apprenti connaît :

- la réception, le stockage des produits livrés,
- la transformation des morceaux issus de la découpe des carcasses et des différentes coupes des espèces (bovins, ovins, porcins, caprins, équins, volailles, gibiers),
- le traitement des produits tripiers
- le respect des règles de qualité, d'hygiène et de sécurité et conformément aux exigences de traçabilité,
- la mise en valeur les produits
- les méthodes pour renseigner la clientèle et participer à l'acte de vente.
- la préparation, présentation, décoration et vente en boucherie
- l'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
- la gestion de l'entreprise de boucherie et connaissance de l'environnement économique et juridique du secteur de la boucherie
- les démarches de création et reprise d'entreprises

### MATIÈRES ENSEIGNÉES

**MATIÈRES PROFESSIONNELLES :**

- Pratique boucherie
- Technologie boucherie

**MATIÈRES SEMI-PROFESSIONNELLES :**

- Vente, commercialisation
- Sciences appliquées
- CEEJS
- Anglais
- Expression et connaissance du monde

## POURSUITES DE FORMATION

- CAP Charcutier traiteur (possible au CFA)
- CS Employé traiteur (possible au CFA)
- Bac professionnel boucher-charcutier-traiteur

**Le titulaire du brevet professionnel boucher est amené à exercer son activité de service dans tous les domaines :**

- Boucheries (sédentaires ou non) : boucherie, boucherie-charcuterie, boucherie traiteur, boucherie conserverie...,
- Grandes et moyennes surfaces (GMS), Industries agro-alimentaires,
- Entreprises de la filière viande.

## CANDIDATURE et DELAIS D'ACCES

Vous pouvez candidater à partir du mois de février jusqu'au 1<sup>er</sup> novembre en vous connectant sur notre site : [www.cfmda.fr](http://www.cfmda.fr), onglet : "Candidature à la formation".

**Ce qui vous permet de bénéficier d'offres d'apprentissage de nos entreprises partenaires.**

Le démarrage de la formation se fera sur le 1<sup>er</sup> trimestre de l'année scolaire. Inscription sous réserve de places disponibles à la signature d'un contrat avec un employeur. Le calendrier sera fourni après inscription définitive. Le service développement de l'apprentissage et le secrétariat accompagnent les jeunes et les entreprises dans la signature d'un contrat d'apprentissage.

## HANDICAP / ACCESSIBILITE



Toutes nos formations sont accessibles aux personnes en situation de handicap.

Pour plus d'informations merci de consulter notre site, rubrique : « Dispositif d'accompagnement des apprenants porteurs de handicap »

## LES TAUX ET RATIOS

Les taux et les ratios de la formation sont disponibles sur le site du CFMDA dans la rubrique : « Taux et Ratios ».

## INFOS PRATIQUES

Restauration sur place

Lignes de bus directes par KEOLIS

Casiers



### Centre de Formation Multipro Drôme-Ardèche

5 rue de la Sablière  
26250 LIVRON SUR DROME

Siret : 303 860 720 00018 - Code NAF 8532Z  
ADAFP Association gestionnaire du CFA CFMDA

### CONTACT

Du Lundi au Vendredi de 8h30  
à 12h30 et de 13h30 à 16h30.

[www.cfmda.fr](http://www.cfmda.fr)

**04 75 61 69 55**  
secretariat@cfmda.fr

### SUIVEZ-NOUS !



Métiers de Bouche

Coiffure

Hôtellerie Restauration

Automobile