



Alternance

Brevet Professionnel Boucherie

Objectifs

À l'issue de sa formation, le titulaire est capable de :

- Organiser et gérer un point de vente spécialisé
- 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.
- Choisir les fournisseurs, négocier avec eux et passer les commandes

Débouchés

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

Poursuite d'étude

- CAP Charcutier
- CAP des métiers de la restauration

FORMATION GRATUITE

www.3ifa.fr

2021



Centre de Formation des Apprentis

contact@3ifa.fr

02 33 28 76 76

Déroulement

- Durée : **2 ans**
- De septembre à juin
- 12 semaines de formation
- 2 semaines en entreprise, 1 semaine au 3ifa
- Du lundi au vendredi
- Lieu : **CFA 3ifa d'Alençon**

Qualités nécessaires

- Rigueur
- Habilité
- Dextérité
- Sens du contact
- Bonne condition physique

Public et pré requis

Le BP Boucherie s'adresse aux jeunes déjà titulaires d'un CAP Boucher.

Entreprises d'accueil

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

Inscription

candidature.3ifa.fr



Centre de Formation des Apprentis

contact@3ifa.fr
02 33 28 76 76

BP Boucherie

Contenu de la formation

● ENSEIGNEMENT GÉNÉRAL

- Gestion
- Histoire et géographie
- Français
- Anglais
- Législation

● ENSEIGNEMENT PROFESSIONNEL TECHNOLOGIQUE ET PRATIQUE

- Technologie du métier :
 - La culture professionnelle
 - Les animaux de boucherie et leurs produits
 - Les techniques professionnelles
- Pratique professionnelle :
 - Organiser et gérer le point de vente
 - Se perfectionner dans les techniques de désossage, de parage et de ficelage
 - Réaliser des spécialités bouchères.
 - Être capable d'assurer ou de faire assurer toutes les tâches liées à l'approvisionnement, à la transformation et à la commercialisation des produits carnés
 - Sélectionner les produits de bonne qualité
 - Contrôler les stocks
 - Préparer les viandes
 - Commercialisation
 - Encadrer une équipe
- Sciences appliquées à l'alimentation, à l'hygiène, aux locaux et équipements et à l'environnement professionnel
- Vente

Apports du 3ifa

Le 3ifa propose à l'apprenant d'exercer ses travaux pratiques dans un laboratoire de boucherie. Régulièrement renouvelés, les équipements sont multiples et modernes.

Le 3ifa accompagne l'apprenti dans sa recherche d'entreprise d'accueil.

Le pack Office 365 est mis à la disposition de l'apprenant, afin qu'il puisse travailler de chez lui.



Route du Mans - BP 106 - 61003 Alençon



Rue du Roselet - 72610 Saint Paterne

@3ifa

