



Admission

Qualités requises

- Avoir une bonne condition physique
- Être rigoureux et vigilant afin de respecter toutes les règles d'hygiène et de sécurité
- Disposer d'une bonne dextérité et une bonne capacité de concentration
- Avoir un bon relationnel et le sens du service client

Démarches

- Contacter le service apprentissage/CAD
- Entretien individuel et personnalisé
- Aide à la recherche d'une entreprise d'accueil



Contenu de la formation

Enseignement professionnel

- E1 : Pratique professionnelle
- E2 : Technologie professionnelle et sciences appliquées
- E3 : Gestion appliquées

Enseignement général

- Français
- Histoire géographie
- Mathématiques
- Physique chimie
- Anglais



Missions en entreprise

- Sélection et stockage des pièces de viande
- Préparation des pièces de viande
- Présentation de vitrine boucherie
- Vente et maintien de la qualité des produits
- Conseil aux clients
- Respect des règles d'hygiène et de sécurité



Objectifs de la formation

Le titulaire du BP boucher est un ouvrier hautement qualifié capable d'organiser et gérer un point de vente spécialisé. Il assure diverses fonctions : il commande, réceptionne et stocke les carcasses et les viandes. Il sait sélectionner les produits de bonne qualité et connaît les techniques de conservation des viandes. Il choisit les fournisseurs, négocie avec eux et passe les commandes. Il maîtrise les opérations de transformation de la viande. Il découpe les carcasses, les désosse et les sépare. Il pare et épiluche les viandes, les prépare pour la vente (ficelage, bardage...). Il doit également organiser une vitrine pour mettre en valeur ses produits.



Validation de la formation

Cette formation est validée par le diplôme de la **Brevet Professionnel Boucher**, de niveau 4.



Type de contrat et conditions d'accès

Durée	2 ans - 1 semaine par mois en centre de formation
Validation blocs de compétences	Non
Equivalence	Formation diplômante de niveau 4.
Suite de parcours et débouchés	Afin d'accroître les compétences en stratégie commerciale, communication, analyse financière ou en gestion des ressources humaines, le titulaire du BP Boucher peut préparer le Brevet de Maîtrise Boucher
Délai d'accès	Délais liés à l'instruction et à la validation du dossier d'inscription.
Contact	service-apprentissaged@cm-gers.fr
Méthodes mobilisées	Présentiel
Accessibilité aux personnes handicapées	Contactez le référent handicap : r.steyskal@cm-gers.fr
Modalités d'évaluation	Examen ponctuel ou contrôle en cours de formation
Prérequis	Être titulaire d'un CAP Boucher
Prérequis au contrat d'apprentissage	<ul style="list-style-type: none"> - 15 ans et avoir terminé la classe de 3^{ème} - 16 à 29 ans révolus - Sans limite d'âge pour les travailleurs handicapés (RQTH) et pour les projets de création ou reprise d'entreprise
Prérequis au contrat de professionnalisation	<ul style="list-style-type: none"> - 16 à 25 ans révolus - A partir de 26 ans : <ul style="list-style-type: none"> o Demandeurs d'emploi de 26 ans et plus o Bénéficiaires du RSA (Revenu de solidarité active) o Bénéficiaires de l'Allocation de solidarité spécifique (ASS) ou de l'Allocation aux adultes handicapés (AAH)
Unités accessibles par mobilisation du CPF ou financement individuel	Tous les salariés et demandeurs d'emploi de plus de 16 ans
Dispositif de formation financé par la région	<ul style="list-style-type: none"> - Ne possédant pas un diplôme professionnel égal ou supérieur au niveau V et n'ayant pas bénéficié d'une action qualifiante sur fonds publics dans les 12 derniers mois précédant l'entrée en formation. - Ayant un projet d'insertion validé par une expérience ou une action ou prestation d'immersion en entreprise, voire par un organisme spécialisé pour les candidats visant la création ou la reprise d'entreprise. - Maîtrisant les savoirs de base.
Tarif	<p>7025 € / an</p> <p>Prise en charge complète pour un contrat d'apprentissage Prise en charge partielle ou totale pour tout autre dispositif selon la situation et le statut du candidat : nous consulter</p>

Nom du certificateur : Ministère de l'éducation nationale et de la jeunesse

Date d'enregistrement de la certification : 31/08/2023

