



## CONTENU DE LA FORMATION

### OBJECTIF

Le titulaire du BP Boucher(ère) est un professionnel hautement qualifié capable de 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. Il maîtrise les techniques professionnelles dans un objectif permanent d'optimisation de l'ensemble des tâches en respectant les réglementations en vigueur, notamment les règles d'hygiène et de sécurité. Il connaît les principes généraux du développement durable répondant aux exigences environnementales. Il est capable d'organiser et de gérer une unité d'exploitation. À terme, il doit être capable de reprendre, de créer et de gérer une entreprise.

### LIEUX

En centre de formation de l'artisanat situé à Nouville et en entreprise.

### PROGRAMME PÉDAGOGIQUE

- Expression et ouverture sur le monde
- Mathématiques appliquées
- Gestion
- Anglais
- Pratique professionnelle
- Technologie
- Sciences appliquées
- Vente

### MODALITÉ DE VALIDATION

La formation est validée par un diplôme de l'Éducation Nationale de niveau 4.

L'examen se déroule sous forme d'épreuves ponctuelles (examen final)

- Matières générales (écrites et orales)
- Matières professionnelles (écrites et pratiques)



## RYTHME DE L'ALTERNANCE

### ALTERNANCE

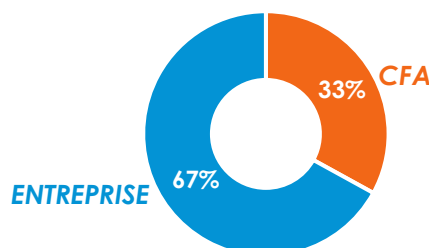
2 semaines en entreprise et 1 semaine de cours théorique et pratique.

### CALENDRIER

Le planning de formation prévoit 13 à 14 semaines de cours en CFA par an.

### DURÉE TOTALE DE LA FORMATION

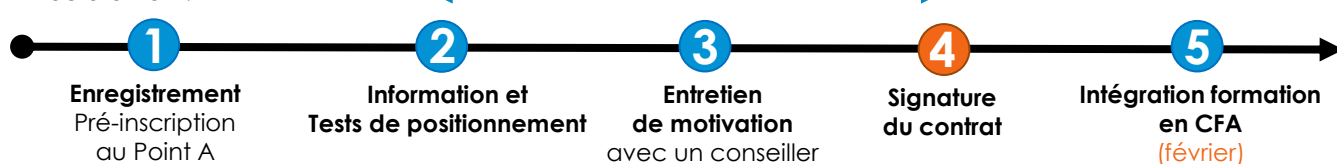
2 ans, avec 5 semaines de congés payés par an.



## MODALITÉS D'INSCRIPTION

### CONDITION D'ADMISSION

Avoir plus de 16 ans, être titulaire d'un CAP boucher ou CAP charcutier-traiteur et valider toutes les étapes de recrutement.



Au niveau BP, le métier de Boucher se caractérise par :

- La parfaite connaissance des carcasses et des viandes permettant l'optimisation des produits : Maintien de la qualité des produits, utilisation rationnelle des matériels et des équipements, mise en œuvre des techniques de préparation, de mise en valeur et vente des produits, respect des comportements et attitudes professionnelles liés à l'hygiène, à la prévention et à la sécurité selon la réglementation en vigueur.
- La capacité à : Animer, manager une équipe, organiser la commercialisation des produits.
- La prise en compte des préoccupations des acteurs de l'entreprise (clients, salariés, fournisseurs,...) dans le cadre d'une démarche de développement durable.
- L'adaptation à l'évolution des attentes et des comportements du consommateur.

CODE ROME  
**D1101**

## **ACTIVITÉS**

- **Approvisionner** : Acheter, réceptionner et stocker les matières premières et le matériel.
- **Préparer les viandes** : Couper, désosser, séparer, parer, épilucher, trancher et ficeler.
- **Assurer la gestion commerciale** : Définir la politique commerciale, calculer les coûts, les rendements matières, les prix de vente et gérer les stocks.
- **Gérer les ressources humaines** : Encadrer et animer l'équipe de travail, participer au recrutement et à l'évaluation du personnel, communiquer la répartition des tâches, contrôler le travail, proposer des formations adaptées au secteur professionnel.
- **Assurer la gestion économique et financière** : Achats, inventaires, analyse des charges fixes et variables, exploitation des documents comptables, investissements.
- **Commercialiser** : Étude d'implantation du point de vente, agencement, mise en valeur des produits, animation et dynamisation du point de vente.
- **Réaliser les ventes** : Accueil, adaptation, connaissances des besoins et conseils au client, pesage, encaissement, conclusion et fidélisation.
- **Communication** : Assurer la communication interne et externe de l'entreprise.
- **Démarche qualité et développement durable** : Élaboration et suivi des protocoles, normes, consignes et contrôle de l'ensemble (déchets, économie d'énergie, circuits courts ...).

## **PROFIL MÉTIER REQUIS**

- **Adroit**, attentif, précis dans ses gestes en manipulant les outils de découpe.
- **Méticuleux**, l'hygiène est très importante. Il est exigé de procéder à un nettoyage complet des ustensiles et des locaux.
- **Gourmet**, la connaissance des quartiers de viande et de plats cuisinés demande un goût développé pour la cuisine.
- **Organisé**, car les emplois visés imposent une capacité d'organisation, de gestion et de management.

## **EMPLOIS VISÉS**

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

