

BREVET PROFESSIONNEL BOUCHER



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 prend en charge l'agencement du point de vente et la présentation des produits. Il accueille et conseille les clients, conditionne leurs achats et encaisse les ventes.

Il contrôle les stocks et calcule les rendements. Il peut être amené à encadrer du personnel. Enfin, il entretient les locaux et travaille en respectant les règles d'hygiène et de sécurité.

FORMATION :

>> Durée et domaines d'enseignement :

La formation dure 2 ans sous contrat d'apprentissage, elle est accessible après un CAP Boucher et/ou un BAC Pro Boucher-charcutier traiteur.

Durée totale	Nombre d'heures	Nombre de semaines à l'ESM
24 mois	1 ^{ère} année : 450h	12 semaines
	2 ^{ème} année : 450h	12 semaines

>> Alternance :

Les apprentis sont en entreprise deux semaines sur trois (pour les 2 ans).

>> Programme de formation :

Domaine Général	Domaine Professionnel
<ul style="list-style-type: none">• Expression française et ouverture sur le monde• Anglais	<ul style="list-style-type: none">• Pratique professionnelle• Préparation, présentation, décoration• Vente client• Technologie professionnelle et sciences appliquées à l'alimentation, à l'hygiène, aux locaux et équipements et à l'environnement professionnel• Gestion appliquée• Environnement économique, juridique et management de l'entreprise• Dossier professionnel

DÉBOUCHÉS ET ÉVOLUTION :

Le BP permet d'accéder à un emploi de boucher hautement qualifié. Les connaissances acquises en gestion et en management associées à une solide expérience professionnelle préparent à la création ou à la reprise d'entreprise. 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**.

RECHERCHE D'ENTREPRISE :

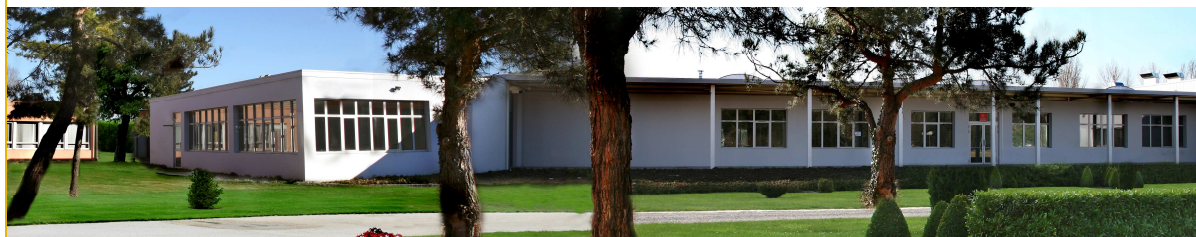
La Chambre de Métiers et de l'Artisanat de la Haute-Garonne vous informe sur les métiers de l'artisanat et sur les formations en apprentissage. Elle vous accompagne pour la recherche d'une entreprise et la réalisation de vos démarches liées au contrat d'apprentissage.

Ecole
Supérieure
des **M**étiers



Chambres de Métiers
et de l'Artisanat
HAUTE-GARONNE

ECOLE SUPERIEURE DES METIERS
Centre de Formation en Alternance
Chemin de la Pyramide - BP 25
31601 Muret cedex 1
Tél : 05 62 11 60 60
www.cm-toulouse.fr



Pour vous aider dans votre orientation :
le Centre d'Aide à la Décision : Tél : 05 61 10 47 64

Renseignements formations à l'ESM Muret :
Tél : 05 62 11 60 60 - Mail : esm@cm-toulouse.fr