

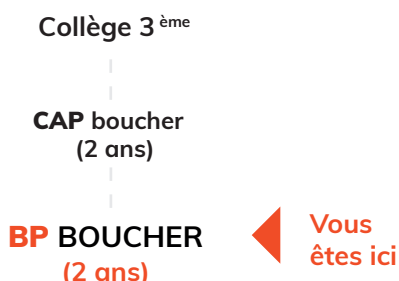
## BP boucher

Niveau 4 - Professionnel très qualifié

**E**cole  
**S**upérieure  
des **M**étiers



### LE CYCLE DE FORMATION



### PUBLIC

Ouvert à tous : Jeune de - 30 ans en apprentissage, demandeur d'emploi, salarié, RQTH.

### TARIFS

25€ par heure de formation (Prise en charge possible par les OPCO ; fonds de formation, CPF).

### MODALITES PEDAGOGIQUES

Différentes méthodes sont utilisées par les formateurs : expérimentale, active, découverte, démonstrative, expositive, interrogative...

### DÉBOUCHÉS

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.

### POURSUITE D'ETUDES

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.

### OBJECTIFS, APTITUDES ET COMPETENCES

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 épouche les viandes, les prépare pour la vente (ficelage, bardage...). Il doit également organiser une vitrine pour mettre en valeur ses produits.

### FORMATION

#### >> Pré-requis et durée :

- En 2 ans : titulaire d'un CAP boucher

Durée totale : 900 Heures

Nombre d'heures à l'ESM :

1<sup>ère</sup> année : 450h

2<sup>ème</sup> année : 450h

#### >> Rythme de l'alternance :

Les apprentis sont en entreprise 2 semaines sur 3.

#### >> Contenu de la formation :

##### Domaine Général

- Expression française
- Ouverture sur le monde
- Anglais

##### Domaine Professionnel

- Pratique professionnelle
- Préparation, présentation, décoration, vente client
- Technologie professionnelle et sciences, hygiène
- Gestion appliquée
- Environnement économique, juridique et management

#### >> Modalités d'évaluation :

Evaluations au centre de formation et en entreprise, passage de l'examen et à l'issue de la formation.

#### >> Modalités d'accès et délai d'accès :

Admission sur dossier et possibilité d'entretien.

Accessible à partir de 3 mois avant le début de la formation et jusqu'à 3 mois après le début de la formation. Rentrée en septembre.

Conditions d'accès au public en situation de handicap, contactez le référent handicap au 05 62 11 60 60.

#### Lieu de la formation

**ECOLE SUPERIEURE DES METIERS**

Chemin de la Pyramide - BP 25 31501 Muret cedex 1

#### Renseignements formations à l'ESM Muret

Mail : [alimentation@cm-toulouse.fr](mailto:alimentation@cm-toulouse.fr) - Tél : 05 62 11 60 60