



OBJECTIFS ET COMPÉTENCES VISÉES

Le titulaire du BP Boucher organise et gère un point de vente spécialisé. Il commande, réceptionne et stocke carcasses et viandes. Il sait sélectionner les produits de bonne qualité et connaît les techniques de conservation des viandes. Il choisit les fournisseurs, négocie avec eux, 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, encaisse les ventes. Il contrôle les stocks et calcule les rendements. Il peut encadrer du personnel. Il élabore les protocoles des démarches qualité et développement durable, entretient les locaux et travaille en respectant les règles d'hygiène et de sécurité.

DURÉE ET MODALITÉ D'ALTERNANCE

24 semaines de cours sur 2 ans / 826 heures
Cours 1 semaine sur 3 en centre de formation
Rentrée annuelle en septembre/octobre

CONTENU

- Pratique en boucherie
- Technologie en boucherie
- Gestion des produits carnés
- Sciences appliquées
- Anglais
- Gestion appliquée
- Expression française et ouverture sur le monde

MATÉRIEL ET MODALITÉS PÉDAGOGIQUES

- Mise en pratique des techniques de préparation des produits carnés en atelier Boucherie et de vente
- Pédagogie active centrée sur l'apprenant en présentiel
- Pédagogie dynamique utilisant des outils numériques, vidéos, informatique

ENSEIGNANTS

Une équipe pédagogique qualifiée détenant un diplôme égal ou supérieur dans le domaine professionnel à la formation dispensée et de niveau VI à VII dans le domaine général.

MODALITÉS D'ÉVALUATION

Épreuves terminales organisées par l'académie de Grenoble
Possibilités de valider par blocs de compétences sur un parcours personnalisé
Taux de réussite : 78,57 en 2019 et 91,67 % en 2020

ACCESSIBILITÉ

Conditions d'accueil et d'accès des publics en situation de handicap :
l'EFMA est signataire de la Charte H+
Rampe d'accès, ascenseur, postes de travail adaptés.
Réfèrent Handicap à votre disposition :
Corinne BART au 04 74 43 67 00



LES +

- Mises en situation professionnelle
- Accompagnement et parcours personnalisés
- Pédagogie de l'alternance

PUBLIC

- ⇒ Apprenti
- ⇒ Salarié
- ⇒ Chef d'entreprise
- ⇒ Demandeur d'emploi

PRÉREQUIS ET MODALITÉS D'ENTRÉE

- Signature du contrat d'apprentissage jusqu'à 29 ans révolus. Pas de limite d'âge pour les personnes en situation de handicap. Trouver une entreprise d'accueil pour signer un contrat d'apprentissage ou un contrat de professionnalisation.
- Être titulaire d'un CAP Boucher ou d'un diplôme référencé dans l'annexe 2 du référentiel de BP Boucher.

LIEU

EFMA - BOURGOIN-JALLIEU - ISÈRE (38)

HORAIRES

De 8h15 à 11h50 et de 13h15 à 16h45

TARIF

Prise en charge par les OPCO (apprentis, contrat de professionnalisation). Nous consulter pour les autres prises en charge (demandeur d'emploi, artisans,...)

DÉLAI D'ACCES

Rentrée principale en septembre avec possibilités d'entrées décalées
Minimum de 6 apprenants pour l'ouverture

CONTACT

10, rue Saint-Honoré - Champ-fleuri
CS 24013
38307 BOURGOIN-JALLIEU Cedex
Tél. 04 74 43 67 00 contact@efma.fr

Informations complémentaires sur le site
www.efma.fr

Sur Facebook et Instagram [efma.cmai](https://www.facebook.com/efma.cmai)