Spécial Formation

FILIÈRE ALIMENTATION - Métiers de la boucherie

BP BOUCHER

espace formation des métiers et de l'artisanat

EFMA

Chambre de Métiers et de l'Artisanat Auvergne-Rhône-Alpes

OBJECTIFS ET COMPÉTENCES VISÉES

- Organiser et gérer un point de vente de viandes (commandes, choix et négociation fournisseurs, réception et stockage)
- Maîtriser les opérations de transformation de la viande (découpe, désosse, parage, épluchage) et de préparation pour la vente (ficelage, bardage...) en respectant les règles d'hygiène et de sécurité
- Réaliser l'agencement du point de vente et la présentation des produits. Accueillir et conseiller les clients, conditionner leurs achats, encaisser les ventes
- Contrôler les stocks et calculer les rendements
- Encadrer du personnel et élaborer les protocoles des démarches qualité et développement durable, d'entretien des locaux

CONTENU

Enseignement professionnel : pratique et technologie boucherie, gestion et sciences appliquées et gestion des produits carnés.

Enseignement général : expression française et ouverture sur le monde, anglais

DURÉE ET RYTHME DE L'ALTERNANCE

- 826 heures sur un parcours complet de 2 ans à raison d'une semaine de cours sur trois

MODALITÉS PÉDAGOGIQUES

- Présentiel avec supports en vidéoprojection, accès à des ordinateurs portables
- Possibilités de distanciel sur une plateforme à distance
- Accompagnement personnalisé dans un centre de ressources et de soutien
- Mise en situation pratique dans un laboratoire réfrigéré sur 200 m² comprenant quai réception / expédition, atelier de découpe, zones de conditionnement et de vente

MODALITÉS D'ÉVALUATION

- Évaluation en épreuves terminales organisée par le rectorat
- Validation par blocs de compétences
- Taux de réussite : 77,8 % (2021) et 78,5 % (2022)

MàJ : 01/11/2022

LES ⊕

- Entraînement et accompagnement aux concours professionnels
- Stage à l'École Nationale Supérieure des Métiers de la Viande à Paris
- Accompagnement en A.P.P (Atelier Pédagogique Personnalisé)

PUBLIC

- Jeunes de 15 (sortis de 3ème) à 29 ans
- Sans condition d'âge pour :
  - Travailleurs handicapés (RQTH)
  - Salariés en contrat de professionnalisation
  - Salariés en reconversion
  - Demandeurs d'emploi

PRÉREQUIS ET MODALITÉS D'ENTRÉE

- Accessible à des candidats déjà titulaires d'un CAP Boucher ou d'un diplôme référencé dans l'annexe 2 du référentiel de BP Boucher
- Signature d'un contrat d'apprentissage, contrat de professionnalisation ou accord de financement

LIEU

EFMA - Bourgoin-Jallieu - Isère (38)

DATES / HORAIRES

De 8h15 à 12h20 et de 13h45 à 16h45

TARIF

Formation gratuite et rémunérée en contrat d'apprentissage ou de professionnalisation.

(Prise en charge par l'OPCO de l'entreprise)

Autres situations (demandeur d'emploi, artisans,...) : nous consulter

DÉLAI D'ACCÈS

Rentrée principale en septembre/octobre avec possibilités d'entrées décalées
Mini. 6 apprenants pour l'ouverture

ACCESSIBILITÉ

Rampe d'accès, ascenseur, postes de travail adaptés
L'EFMA est signataire de la Charte H+.
Des référentes handicap à votre disposition au 04 76 70 86 68

Siret : 13002795600015

BP BOUCHER

Filière alimentation
MÉTIERS DE LA BOUCHERIE

MÉTIERS

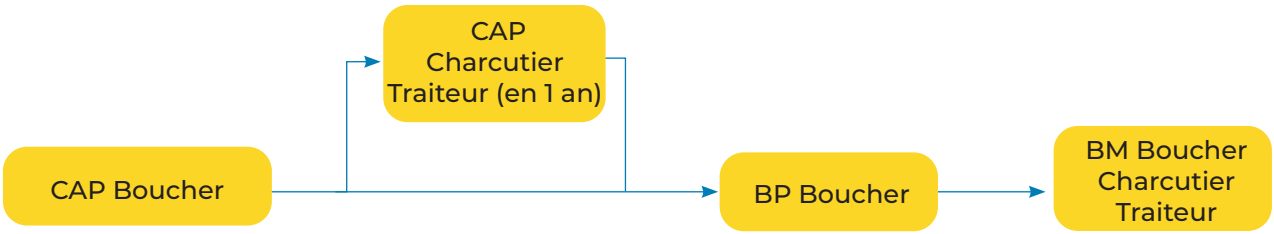
De l'approvisionnement à la vente au détail, le boucher est le spécialiste de la viande. Il choisit et achète les carcasses, les découpe puis les transforme en morceaux qu'il présente à sa clientèle.

Il maîtrise l'ensemble des techniques qui permettent de désosser, de dénerver et de dégraisser.

Il conseille la clientèle dans leur choix, les modes de préparation et de cuisson.

Après quelques années d'expérience et avec des compétences en gestion et comptabilités, il est possible de créer ou reprendre une entreprise. La profession offre actuellement un grand nombre d'opportunités.

POURSUITE D'ÉTUDE DANS LA FILIÈRE



DÉBOUCHÉS PROFESSIONNELS

- Accès direct à l'emploi en boucherie comme boucher préparateur qualifié, ouvrier professionnel qualifié ou de fabrication.
- Le titulaire du CAP Boucher peut être employé dans une boucherie artisanale, au rayon d'une grande surface ou en atelier de préparation.

POUR EN SAVOIR PLUS

- Des offres de formation en alternance, les taux d'insertion, de poursuite d'étude par formation sont accessibles sur inserjeunes.education.gouv.fr/diffusion/accueil.
- Le calendrier d'alternance et le profil des intervenants seront fournis après inscription définitive.
- Visite virtuelle, solution d'hébergement et de restauration : + d'infos sur efma.fr

POUR CANDIDATER

- Vous pouvez candidater en vous connectant sur cma-isere.fr/univers-efma • Rubrique "s'inscrire à l'efma"
- Consultez "actus événements" pour connaître les dates des portes ouvertes.

espace formation des métiers et de l'artisanat
EFMA

10, rue Saint Honoré
Champ-Fleuri CS 72029
38307 Bourgoin-Jallieu
04 74 43 67 00
contact@efma.fr
efma.fr

La Région
Auvergne-Rhône-Alpes