

DEVENEZ **BOUCHER**



Le titulaire du Brevet Professionnel Boucher 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.

A terme, il doit être capable de reprendre, de créer et de gérer une entreprise.

COMMENT INTÉGRER CETTE FORMATION ?

PUBLIC : En contrat d'apprentissage :

De 17* à 29 ans, après un CAP

Cuisine

En formation continue : + de 30 ans.

RQTH sans limite d'âge.

PREREQUIS : Maîtrise de la langue Française (B1) et des 4 opérations de base.

Avoir obtenu un CAP Cuisine

QUALITÉS REQUISES :

- Soins
- Résistance physique
- Bonnes relations avec la clientèle
- Hygiène rigoureuse
- Habileté manuelle

MODALITÉS D'ACCÈS :

- Renseigner et retourner un dossier d'inscription.
- Envoyer toutes les pièces justificatives demandées.
- Passer un entretien de motivation et de positionnement
- Conclure un contrat d'apprentissage avec un employeur habilité.

RENTRÉE :

- Semaine d'intégration obligatoire au Campus de Groisy : dates communiquées à l'inscription
- Pour info 1ère rentrée courant Août
- Démarrage en entreprise : au plus tôt 3 mois avant la rentrée au Campus (sauf -15ans)

DIPLÔME : Brevet Professionnel

Diplôme d'Etat délivré par l'Education Nationale, de niveau 4

DURÉE : Formation en 2 ans ; 1 an sous certaines conditions.

RYTHME : sauf cas exceptionnel, 1 semaine en centre de formation, 3 semaines en entreprise selon calendrier d'alternance fourni à la rentrée

CONTENU PÉDAGOGIQUE :

Domaine professionnel

- Travaux pratiques
- Technologie du métier
- Sciences appliquées
- Environnement et gestion de l'entreprise

Domaine général

- Expression française et ouverture sur le monde
- Anglais Professionnel
- Gestion appliquée

(Le Campus propose aux apprentis de passer la certification B2 ou C1 Cambridge)

COÛT DE LA FORMATION :

Coût contrat en vigueur (sept. 2023)
7 025€/an

Coût pour l'apprenti : 0€/an
formation financée à 100% par les OPCO

Seuls l'hébergement et la restauration sont à la charge du jeune (voir tarifs dans le dossier d'inscription)

MODALITES PEDAGOGIQUES & ACCESSIBILITÉ : Les séquences pédagogiques sont construites à partir de temps de face à face en groupes restreints et de TP sur plateaux techniques.

Le Campus de Groisy met à disposition un environnement de travail qualitatif : un auditorium, des laboratoires équipés avec les dernières technologies, des salles de classes lumineuses et modernes, une salle informatique équipée de PC portables, l'accès au système informatique NetYparéo pour chaque apprenant.

Nos locaux sont partiellement accessibles PMR*. Un référent handicap est disponible pour étudier les conditions d'accès à la formation.

**Personne à Mobilité Réduite*

MODALITES D'EVALUATION : Epreuves en cours et / ou fin de formation : écrit, oral, TP : CCF

En fonction du statut

Apprentissage : Contrôle en Cours de Formation au centre de formation et en entreprise

Formation continue : En épreuves ponctuelles « sujets nationaux » pour les + de 29 ans.

TAUX DE RÉUSSITE BP BOUCHER : 90% EN 2024

POURSUITE D'ÉTUDES CONSEILLÉES :

- CAP Charcutier traiteur en 1 an

EMPLOYABILITÉ : 85% EN BP 2022-2023 (SOURCE INSERJEUNES)

EMPLOI TYPE : Dans le cadre du BP Boucher, le boucher est formé à l'organisation et à la gestion d'un point de vente spécialisé dans lequel il assure diverses fonctions : l'approvisionnement et le stockage, la transformation des viandes, le conseil clientèle et la vente, la gestion, l'encadrement du personnel.

Cette formation lui permet de se perfectionner et d'élaborer des recettes plus poussées, comme par exemple des spécialités bouchères et des plats cuisinés.

Il est également en mesure de conseiller et d'aider le client à sélectionner le produit qui répond le mieux à ses attentes.

Niché au cœur des Alpes entre Annecy, Chamonix et Megève, Le Centre de Formation de Groisy a été créé en 1973 par les fédérations professionnelles pour former des jeunes aux métiers de l'artisanat.

Dès le départ de cette aventure humaine, la préservation de l'authenticité du geste technique, la passion des métiers et la transmission sont au cœur du projet.

Autrefois méconnu, l'apprentissage est aujourd'hui plus que jamais une voie d'excellence, de formation pragmatique, adaptée et durable, axée sur l'employabilité.

126 ch, des métiers
74570 GROISY
04 50 68 00 50

crédit photo : Patrick Rougreau

