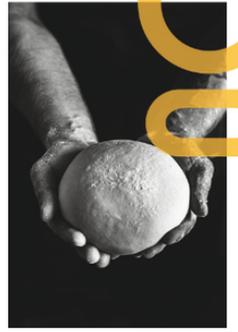


**CAMPUS DE
GROISY**

FORMATEUR DEPUIS 1973



MÉTIER
DE
BOUCHE

BP*

BOUCHER



 **CAMPUS DE
GROISY**
By Patrick ROUGEREAU

BOUCHER

Plus d'informations : www.campusdegroisy.com



Filière
Métier de bouche

BP* BOUCHER

Plus d'informations

www.campusdegroisy.com

126 ch, des métiers

74570 GROISY

04 50 68 00 50

GÉNÉRALITÉS

RENTRÉE

- *Semaine d'intégration obligatoire au Campus de Groisy : du 21 au 26 Août 2023*
- *Démarrage en entreprise : au plus tôt dès Juin 2023*

DURÉE

Formation en 2 ans

DIPLÔME

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

Le métier de boucher est un métier exigeant qui nécessite un grand savoir-faire concernant la préparation et la présentation des viandes. Le boucher doit être en mesure de contrôler la qualité de pièces de viande et de vérifier leur traçabilité tout en respectant des règles strictes d'hygiène et de sécurité.

LA NOMENCLATURE DES DIPLOMES DU RNCP



COMMENT INTÉGRER CETTE FORMATION ?

PREREQUIS

- Maîtrise de la langue Française (B1) et des 4 opérations de base.
- L'admission en brevet professionnel se fait sur dossier et entretien de motivation

QUALITÉS REQUISES

- *Résistance physique*
- *Bonnes relations avec la clientèle*
- *Hygiène rigoureuse*
- *Habilité manuelle*

CONDITIONS D'ADMISSION

- *En contrat d'apprentissage : A partir de 17 ans, après un classe CAP*
- *En formation continue : + de 30 ans nous consulter pour élaborer ensemble votre projet.*
- *Ou RQTH sans limite d'âge.*
- *A mettre en parallèle avec les pré-requis*



MÉTIERS
DE
BOUCHE

CONTENU PÉDAGOGIQUE

DOMAINE PROFESSIONNEL

- Pratique professionnelle : transformation ; commercialisation
- Gestion des produits carnés : élaboration d'un dossier, soutenance à l'oral
- Technologie et sciences appliquées à l'alimentation
- Gestion

DOMAINE GÉNÉRAL

- Expression française / ouverture sur le monde
- Anglais

QUEL
CONTENU ?

MODALITES PEDAGOGIQUES

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 équipés de PC portables, l'accès au système ENT NetYparéo pour chaque apprenant.

MODALITES D'EVALUATION

Epreuves en cours et / ou fin de formation : écrit, oral, TP.

En fonction du statut

- *Contrôle en Cours de Formation au centre de formation et en entreprise*
- *En épreuves ponctuelles « sujets nationaux » pour les + de 29 ans.*

TAUX DE RÉUSSITE

50% en 2023

POURSUITE D'ÉTUDES CONSEILLÉES

- CAP Charcutier Traiteur en 1 an

EMPLOYABILITÉ

85% en 2022-2023.

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

TAUX DE SATISFACTION

En cours d'évaluation pour le 1er semestre de l'année 2022-2023

ACCESSIBILITE

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



La Région
Auvergne-Rhône-Alpes



La certification qualité a été délivrée au titre des catégories d'actions suivantes :
ACTIONS DE FORMATION
ACTIONS DE FORMATION PAR APPRENTISSAGE

DÉLIVRÉE PAR



ICPF
CERTIFICATION
QUALITÉ



Accréditation
N° 5-0616
Fondée disponible
sur www.cofrac.fr

Plus d'informations :

www.campusdegroisy.com

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

ET

APRÈS ?



TARIF :

Pour l'apprentissage > Coût contrat en vigueur (nov 2022) = 7 716 €/an

Pour les autres statuts : Sur demande, Devis en fonction de votre profil professionnel. Toutes les informations sur la prise en charge sur le site internet du Campus.

NB : Il sera demandé une contribution de vie étudiante et de campus (CVEC), d'un montant de montant à définir : pour information 95 € TTC en 2022/2023.