

# BP BOUCHER



**RÉVÉLATEUR DE TALENTS !**





# CONTENU PÉDAGOGIQUE DÉTAILLÉ

## 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

Cette formation intègre  
un parcours diplômant



Un coach anglophone  
vous entraîne tout au  
long de votre formation  
à l'expression et à la  
compréhension de la  
langue anglaise.

Objectif A2key ou B1

## 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.



## POURSUITE D'ÉTUDES A ENVISAGER

CAP Charcutier Traiteur en 1 an

MC Employé Traiteur



Renseignements et inscriptions sur  
[www.cfa-groisy.com](http://www.cfa-groisy.com) - rubrique Formations  
ou  
au 04 50 68 00 50 - tapez 1

126 chemin des métiers - 74570 GROISY

Tel : 04 50 68 00 50 - Fax : 04 50 77 31 04

[contact@cfa-groisy.com](mailto:contact@cfa-groisy.com)

[www.cfa-groisy.com](http://www.cfa-groisy.com)

SUIVEZ-NOUS SUR

