



FORMATION

BP
BOUCHER



Crédit photos : CFA de Sète - Service communication Ville de Sète

CFA NICOLAS ALBANO

TÉL : 04 99 57 60 35
SITE : <https://cfadesete.fr/>



OBJECTIF DE QUALIFICATION : Niveau IV – Ouvrier(e) Boucher(e) hautement qualifié(e)

DURÉE DE LA FORMATION ET MODALITÉS D'ORGANISATION :

- 840 h en centre de formation sur deux ans – 420 h / an
- 2 374 h en entreprise sur deux ans – 1 187 h / an
- Possibilité d'adapter le parcours en fonction du profil du candidat et après entretien et tests de positionnement
- Alternance Centre de formation / Entreprise
- 35 h hebdomadaires en centre de formation
- Amplitude horaire variable en fonction des plannings
- La formation au CFA se déroule en continu et en présentiel
- Effectif maximum des groupes : 12 à 20 apprenants sous condition d'un effectif minimum de 6 apprenants / groupe

MODALITÉS ET DÉLAIS D'ACCÈS À LA FORMATION :

Pré-inscription possible toute l'année à partir du dossier de candidature à télécharger sur le site www.cfadesete.fr ou en formulant une demande par mail ou par téléphone. Démarrage de la formation en septembre, entrée possible jusqu'en décembre, nous consulter. Inscription validée à réception du contrat d'apprentissage

PUBLIC VISÉ PAR LA FORMATION :

- Public en apprentissage : être âgé de 16 ans et 29 ans révolus

PRÉREQUIS :

- Être titulaire du CAP Boucher
- Autres publics : nous consulter

TARIFS :

Dans le cadre d'un contrat d'apprentissage, le prix de la prestation est relatif au montant de la prise en charge de l'OPCO de l'entreprise accueillante.

Autres situations : nous consulter

QUALITÉ DES FORMATEURS :

Tous les formateurs sont compétents et diplômés dans la spécialité / discipline qu'ils dispensent. Ils justifient de plusieurs années d'expérience en qualité de formateur.

MODALITÉS D'ÉVALUATION :

- Évaluations formatives tout au long du parcours (questionnaires, études de cas, mises en situation)
- Bilans intermédiaires et en fin de formation
- Évaluations certificatives ponctuelles en fin de parcours
- Attestation de formation

CERTIFICATION :

BP BOUCHER – DIPLÔME D'ÉTAT DE NIVEAU IV

RESTAURATION :

- Plateau repas sur réservation : 6 €
- Pour l'apprenti après déduction de la participation de 3€ de l'OPCO, son prix est de 3€

DÉBOUCHÉS PROFESSIONNELS :

- Boucher(e) hautement qualifié(e), responsable de Production, formateur, gérant(e)
- Création d'entreprise

ACCESSIBILITÉ AUX PERSONNES EN SITUATION DE HANDICAP :

Adaptation des parcours par le référent handicap et locaux accessibles aux personnes à mobilité réduite (Référente handicap : Magali GONZALEZ)

TRANSPORTS :

- Par train : arrivée en gare de Sète qui se situe à 10 mn de marche du CFA

OBJECTIFS DE LA FORMATION :

À l'issue de la formation, le stagiaire dans le respect des règles d'hygiène, de sécurité, de traçabilité, de qualité et de santé au travail, sera capable de :

- Déterminer les besoins qualitatifs et quantitatifs
 - Sélectionner les fournisseurs
- Choisir des matières premières selon la qualité souhaitée
 - Négocier et acheter
- Choisir et commander les consommables
- Participer aux investissements matériels
 - Vérifier les capacités de stockage
- Entreposer rationnellement les carcasses, les viandes, les abats et les volailles
- Ranger des produits conditionnés ou déconditionnés dans le respect des règles de stockage
 - Organiser le poste de travail
- Identifier les éléments de la politique commerciale
- Établir les prix de vente à partir du calcul des rendements
 - Organiser l'équipe de travail
- Participer à la gestion des ressources humaines
 - Implanter et agencer le lieu de vente
- Élaborer les protocoles des démarches qualité et développement durable
 - Effectuer les achats
- Compléter les documents de réception matière
 - Stocker les marchandises
- Réaliser les opérations de préparation
- Présenter et mettre en valeur les produits
 - Conditionner et peser les produits
- Valoriser l'intégralité de la carcasse dans une démarche de développement durable
 - Contrôler les conditions de transport
- Contrôler les marchandises réceptionnées et les stocks
 - Contrôler les chambres froides
- Évaluer le travail
 - Analyser les résultats de l'organisation
- Participer à la mise en place de la démarche qualité
- Communiquer avec la hiérarchie et le personnel
- Communiquer avec les acteurs économiques
 - Participer à des actions collectives
- Développer les supports de communication
 - Animer le point de vente
 - Réaliser l'acte de vente

MOYENS ET MÉTHODES PÉDAGOGIQUES :

1-LES MOYENS :

- Salles de formation avec vidéoprojecteur
- Espaces numériques/Connexion Internet
- Environnement numérique de travail
- Plateaux techniques

2-LES SUPPORTS :

- Cours
- Dossiers techniques
- Études de cas
- Supports numériques
- Fiches techniques
- Fiches d'organisation du travail
- Fiches de séances
- Grilles d'auto-évaluation

3-LES MÉTHODES :

- Expositive
- Interrogative
- Active
- Expérimentale

4 - PROGRAMME

DOMAINE GÉNÉRAL :

- Expression et connaissance du monde
- Langue vivante

DOMAINE PROFESSIONNEL :

- Gestion appliquée
- Pratique professionnelle
- Préparation à la vente
- Sciences Appliquées
- Technologie Professionnelle