



BP BOUCHERIE

OBJECTIFS

- > **ORGANISER** et **GÉRER** un point de vente spécialisé
- > **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.
- > **CHOISIR** les fournisseurs, négocier avec eux et passer les commandes



mis à jour le 8 mars 2023

3ifa.fr



Centre de Formation des Apprentis

**FORMATION
GRATUITE**

BP BOUCHERIE



Centre de Formation des Apprentis

ORGANISATION

- > Durée : 2 ans
- > De septembre à juin
- > 12 semaines de formation
- > 2 semaines en entreprise, 1 semaine au 3ifa
- > Du lundi au vendredi
- > Lieu : CFA 3ifa d'Alençon

PRÉ-REQUIS

- > Le BP Boucherie s'adresse aux jeunes déjà titulaires d'un CAP Boucher.

POURSUITE D'ÉTUDES

- > CAP Charcutier
- > CAP des métiers de la restauration

CONTENU DE LA FORMATION

ENSEIGNEMENT PROFESSIONNEL TECHNOLOGIQUE ET PRATIQUE

- > Technologie du métier :
- > La culture professionnelle
- > Les animaux de boucherie et leurs produits
- > Les techniques professionnelles
- > Pratique professionnelle :
- > Organiser et gérer le point de vente
- > Se perfectionner dans les techniques de désossage, de parage et de ficelage
- > Réaliser des spécialités bouchères.
- > Être capable d'assurer ou de faire assurer toutes les tâches liées à l'approvisionnement, à la transformation et à la commercialisation des produits carnés

- > Sélectionner les produits de bonne qualité
- > Contrôler les stocks
- > Préparer les viandes
- > Commercialisation
- > Encadrer une équipe
- > Sciences appliquées à l'alimentation, à l'hygiène, aux locaux et équipements et à l'environnement professionnel
- > Vente

ENSEIGNEMENT GÉNÉRAL

- > Gestion
- > Histoire et géographie
- > Français
- > Anglais
- > Législation

DÉBOUCHÉS

- > Boucher hautement qualifié
- > Responsable de production en relation directe ou non avec la clientèle
- > Formateur
- > Chef d'entreprise ou gérant

QUALITÉS NÉCESSAIRES

- > Rigueur
- > Habilité
- > Dextérité
- > Sens du contact
- > Bonne condition physique

LES APPORTS DU 3ifa

- > Accompagnement à la recherche d'entreprise d'accueil
- > Mise à disposition aux apprenants de l'offre Office 365 pour travailler de chez soi
- > Mise à disposition des contenus pédagogiques sur Itslearning
- > Accès à des postes informatiques et outils numériques adaptés

TYPES D'ENTREPRISES VISÉES

- > Boucheries (sédentaires ou non) : boucherie, boucherie-charcuterie, boucherie traiteur, boucherie conserverie...
- > Grandes et moyennes surfaces (GMS)
- > Industries agro-alimentaires
- > Centres de formation
- > Entreprises de la filière viande

3ifa.fr

CFA 3ifa
Rue du Roselet
CS 80106
61000 Alençon

INSCRIPTION
02 33 28 76 76
contact@3ifa.fr
ou candidature.3ifa.fr

