



RÉPUBLIQUE
FRANÇAISE

Liberté
Égalité
Fraternité

BREVET PROFESSIONNEL (BP)

Boucher

OBJECTIFS

- Organiser et gérer un point de vente spécialisé.
- Assurer diverses fonctions : commander, réceptionner et stocker les carcasses et les viandes. Sélectionner les produits de bonne qualité et connaître les techniques de conservation des viandes. Choisir les fournisseurs, négocier avec eux et passer les commandes.
- Maîtriser les opérations de transformation de la viande : découper les carcasses, les désosser et les séparer. Parer et éplucher les viandes, les préparer pour la vente (ficelage, bardage...).
- Prendre en charge l'agencement du point de vente et la présentation des produits. Accueillir et conseiller les clients, conditionner leurs achats et encaisser les ventes.
- Contrôler les stocks et calculer les rendements. Encadrer du personnel. Élaborer les protocoles des démarches qualité et développement durable. Entretenir les locaux et travailler en respectant les règles d'hygiène et de sécurité.

CONTENU ET MÉTHODES

ENSEIGNEMENT PROFESSIONNEL

- Travaux pratiques en ateliers.
- Technologie professionnelle.
- Gestion, techniques de Ressources Humaines.

ENSEIGNEMENT GÉNÉRAL

- Sciences appliquées.
- Langue vivante.

PRÉ-REQUIS

- Être titulaire d'un :
- CAP Boucher / CAP Charcutier-traiteur / CAP Cuisine / BEP Boucher.
 - BP Charcutier-traiteur / BP Arts de la cuisine.
 - Bac pro Boucher-charcutier-traiteur.

PUBLIC

Tout public sous contrat d'apprentissage (entretien si nécessaire).

LIEU DE FORMATION

Lycée François Rabelais Lyon Dardilly



HÔTELLERIE-RESTAURATION-ALIMENTATION
Lyon Métropole et Rhône
RÉGION ACADÉMIQUE
AUVERGNE-RHÔNE-ALPES

VALIDATION

Brevet professionnel
(niveau 4, anciennement niveau IV).

MODALITÉS DE VALIDATION

Examen final ou contrôle continu en cours de formation (CCF).

SERVICES VALIDEURS

Ministère de l'Éducation nationale.

TARIF ET FINANCEMENT

Pris en charge par l'OPCO. Tarif : 7 349 €.

DURÉE INDICATIVE (2 ANS)

800 heures au GRETA CFA.

À NOTER

1 semaine au Centre de Formation.
2 semaines en entreprise.

DÉLAIS D'ACCÈS

De septembre à décembre 2022.

DÉBOUCHÉS

Ce BP est conçu pour permettre une insertion directe dans la vie active. Le diplômé débute comme ouvrier très qualifié dans une entreprise artisanale, de commerce de gros ou de demi-gros. Avec une solide expérience, il pourra créer ou reprendre une entreprise.

TAUX DE RÉUSSITE À L'EXAMEN 2022

100 %

TAUX D'INSERTION PROFESSIONNELLE

Sur la totalité des réponses obtenues suite à la diffusion d'une enquête effectuée par le GRETA CFA en décembre 2020, les orientations des apprenants sont :

- Poursuite d'études : 37,5 %.
- Insertion professionnelle : 62,5 %.

CONTACT

GRETA CFA Hôtellerie-Restauration-Alimentation
69571 Dardilly CEDEX BP24
04 78 66 88 97
greta-cfa.hra@ac-lyon.fr
www1.ac-lyon.fr/greta/greta-cfa-hotellerie-
restauration-alimentation

