RÉPUBLIQUE FRANÇAISE
Liberté Égalité Fraternité

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

BREVET PROFESSIONNEL (BP)

Boucher (Formation en apprentissage)

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 appliquée.
- Sciences appliquées.

ENSEIGNEMENT GÉNÉRAL

- Langue vivante.

PRÉ-REQUIS

Être titulaire d'un :

- CAP Boucher / CAP Charcutier-traiteur / CAP Cuisine
- 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

VALIDATION

Brevet professionnel
(niveau 4, anciennement niveau IV).

MODALITÉS DE VALIDATION

Examen final.

SERVICES VALIDEURS

Ministère de l'Éducation nationale.

TARIF ET FINANCEMENT

Pris en charge par l'OPCO. Tarif : 7 116 €.

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 2023.

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 2022, les orientations des apprentis sont :

- Poursuite d'études : 40 %.
- Insertion professionnelle : 60 %.

La Région Auvergne-Rhône-Alpes

Nos formations en Vidéos

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

FIC.AIC.505.V8.26/01/2023