

EN SAVOIR PLUS

DIPLÔME
FORMATION

BP boucher en alternance

(diplôme de niveau 4)

Code RNCP : 26612

Le titulaire du Brevet Professionnel Boucher est un professionnel hautement qualifié capable de 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. Il maîtrise les techniques professionnelles dans un objectif permanent d'optimisation de l'ensemble des tâches en respectant les réglementations en vigueur, notamment les règles d'hygiène et de sécurité. Il connaît les principes généraux du développement durable répondant aux exigences environnementales. Il est capable d'organiser et de gérer une unité d'exploitation.

A terme, il doit être capable de reprendre, de créer et de gérer une entreprise.

Conditions d'accès/Prérequis :

CAP boucher (niveau 3).

Durée de la formation :

2 ans, à raison de 420 heures réparties sur 12 semaines

Dates de démarrage de la formation :

de fin août à novembre (nous consulter)



Programme de formation

RNCP26612BC01 : Communiquer-Commercialiser

- Développer les supports de communication
- Animer le point de vente
- Réaliser l'acte de vente

RNCP26612BC02 : Technologie professionnelle et Sciences appliquées à l'alimentation, à l'hygiène, aux locaux et équipements et à l'environnement professionnel

Acquérir les compétences et connaissances relatives à :

- l'environnement technologique,
- l'environnement scientifique appliqué à l'alimentation, à l'hygiène, aux locaux et équipements et à l'environnement professionnel.

RNCP26612BC03 : Environnement économique, juridique et gestion de l'entreprise

Acquérir les connaissances relatives à l'environnement économique, juridique et le management de l'entreprise dans le secteur de la boucherie avec une mise en situation, une problématique et une analyse conduisant à proposer des solutions adaptées.

RNCP26612BC04 : Dossier professionnel

Construire un dossier visant à mettre en perspective les activités professionnelles avec les compétences visées dans les différentes fonctions du référentiel. Dans la continuité de la politique commerciale de son entreprise, le candidat doit présenter le contexte professionnel et analyser les activités liées à la gestion des produits, depuis l'approvisionnement jusqu'à la mise en œuvre de la démarche qualité et de développement durable.

RNCP26612BC05 : Expression et connaissance du monde

Français et histoire-géographie

- Produire et analyser des discours de nature variée
- Produire et analyser des supports utilisant des langages différents
- Mobiliser la culture acquise en cours de formation pour produire et analyser des discours et des supports
- Construire une réflexion personnelle fondée sur des documents proposés, sur des travaux conduits en cours, sur des lectures et une expérience personnelle et professionnelle

RNCP2612BC06 : Langue vivante

Compétences de niveau B1+ du CECRL

- S'exprimer oralement en continu
- Interagir en langue étrangère
- Comprendre un document écrit rédigé en langue étrangère

RNCP2612BC07 : Epreuve facultative de langue vivante

Compétences de niveau B1+ du CECRL

- S'exprimer oralement en continu
- Interagir en langue étrangère
- Comprendre un document écrit rédigé en langue étrangère

Nos locaux sont accessibles aux personnes en situation de handicap.

Si vous souhaitez nous faire part de besoins spécifiques, notre référent M. Chalandon est à votre écoute au 04 66 62 80 30.

L'alternance s'effectue sur un rythme d'une semaine en moyenne au CFA IRFMA 30 et 3 semaines en entreprise.

Rythme : 35 heures par semaine

Effectif : 12 stagiaires

Rémunération par l'employeur de l'apprenant en fonction de l'âge
Aucun frais de scolarité pour l'apprenant.

Tarif : 15€ de l'heure

Modalité pédagogique : formation en présentiel

Méthodes pédagogiques

mobilisées : expositive, démonstrative, pédagogie active

Moyens pédagogiques : l'IRFMA dispose d'espaces pédagogiques dédiés à la formation dont des plateaux techniques d'exception, salles de cours équipées de TBI, vidéo projecteur.

Modalités d'évaluation durant la formation : formative, sommative
Modalité d'évaluation à l'issue de la formation : examen final



Suivez-nous sur les réseaux sociaux
www.cma-gard.fr



Tél : 04 66 62 80 30

Fax 04 66 62 80 37

Courriel : cfa@cma-gard.fr

Institut Régional de Formation des Métiers de l'Artisanat (IRFMA 30/CFA)
de la Chambre de Métiers et de l'Artisanat (Site du Gard)
904 Avenue Maréchal Juin
30908 Nîmes Cedex 2

