



OBJECTIFS ET CAPACITÉS :

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.

DURÉE :

2 ans, soit heures = heures/an.

ALTERNANCE :

1 semaine au CFA, 2 semaines en entreprises

PRÉREQUIS :

Etre titulaire du CAP Boucher.

ADMISSION :

Entrée permanente dans le cursus.

En apprentissage : Après signature du contrat avec l'employeur, de la convention CFA/Employeur et de l'accord avec l'OPCO, l'apprenti est inscrit à l'Ecole des Métiers.

En formation continue : après une information sur les différentes modalités d'accès à la formation, un entretien avec l'équipe pédagogique et un positionnement

POURSUITES :

- CAP Charcutier-traiteur, niveau 3 (en 1 an)
- CTM Boucher-charcutier-traiteur, niveau 5 (2 ans)

ÉVALUATION :

Formation sanctionnée par un examen final de niveau 4 : BP Boucher.

Des évaluations ont lieu régulièrement au cours des 2 ans et un BP blanc est organisé au 2^{ème} trimestre de la 2^{nde} année de BP.

ACCESSIBILITÉ :



Les locaux de l'Ecole des Métiers sont accessibles aux personnes handicapées. Un référent handicap est nommé pour l'accompagnement.

CONDITIONS TARIFAIRES :

Coût total : 13 074 €

Le prix de cette formation peut faire l'objet d'une prise en charge totale ou partielle par un financeur de la formation selon votre situation et votre statut.

100 % de réussite
aux examens

85,70% d'insertion
professionnelle

PROGRAMME sur 35 h :

➤ Enseignement Professionnel :

- EP1 - Approvisionnement, organisation et environnement pro.
- EP2 - Transformation des produits
- E1 – Préparation, présentation et décoration
- E1 – Vente client
- EP3 - Préparation à la vente, commercialisation
- E3 - Sciences appliquées à l'alimentation
- E4 - Gestion de l'entreprise

➤ Enseignement général :

- E5 – Expression française et ouverture sur le monde
- E6 - Langue vivante étrangère/ *Anglais*

MODALITES DE LA FORMATION :

Formation en présentiel. Le livret d'apprentissage /de stage est rempli à chaque période et assure la relation école/entreprise pendant les 2 ans.
Certains cours sont proposés en e-learning.
Suivi administratif et pédagogique sur la plateforme Net-Yparéo.

MOYENS HUMAINS :

Formateurs spécialisés de l'entreprise artisanale. Les enseignants de l'Ecole des métiers se forment régulièrement aux différentes exigences réglementaires que requiert leur profession : pédagogie, sécurité, hygiène, perfectionnement professionnel, etc.
Au sein du Point Jeunes, une tutrice socio-éducative est chargée d'accompagner les apprenants dans leurs démarches socio-éducatives. C'est aussi un lieu privilégié d'écoute et d'aide.
L'animatrice du centre de ressources est également référente mobilité pour les apprenants souhaitant vivre une expérience professionnelle à l'étranger.
Du personnel de Vie Scolaire veille également au maintien de la discipline et au respect du règlement intérieur.
L'équipe administrative assure le suivi complet de la scolarité de l'apprenant, en relation étroite avec l'OPCO dont dépend la formation.

MOYENS MATÉRIELS :

Les travaux pratiques se déroulent dans le laboratoire dédié, au sein du pôle Alimentaire de l'Ecole des Métiers.
Une salle de classe est destinée aux cours d'enseignements professionnels : technologie, sciences appliquées et vente.
La salle est équipée d'un vidéoprojecteur, comme toutes les salles de cours de l'Ecole des métiers.
L'école est également dotée d'un centre de ressources, d'un laboratoire informatique et d'un centre d'hébergement qui facilite l'accès à la formation des stagiaires les plus éloignés.

INFORMATIONS COMPLÉMENTAIRES :

Taux de rupture : après la 1^{ère} année : 000% / Après la 2^{ème} année : 000%
Poursuite d'études en CTM : 000% en CAP charcutier-traiteur : 000%
Pourcentage d'apprenants partis en mobilité : 000%

CONTACTS :

Admission / Contacter la Chambre de Métiers et de l'Artisanat du Lot au 05.65.35.13.55 – cdm@cm-cahors.fr
Renseignements à l'Ecole des Métiers du Lot : 05.65.53.21.00 – edm46@cm-cahors.fr

ECOLE DES METIERS DU LOT

Rue Saint Ambroise - 46000 Cahors - T : 05 65 53 21 00 - F : 05 65 53 21 05
www.edm-cahors.fr - edm46@cm-cahors.fr - SIRET : 184 600 039 000 38



Soutenir les compétences

