

MÉTIERS DE BOUCHE

BP BOUCHER

"J'aime travailler la matière et je suis très rigoureux ..."

CONTACT

contact.sca-jeune@grenoble.cci.fr
04 76 28 26 98

PUBLIC

Il faut être âgé de 15 à 29 ans au début du contrat d'apprentissage.

PREREQUIS

Pour un accès en apprentissage

Être titulaire du CAP ou BAC PRO Boucher. Aucune limite d'âge si l'apprenti est reconnu travailleur handicapé.

DUREE ET MODALITE DE LA FORMATION

Formation de 800 heures sur 2 ans maximum.

Alternance : 1 semaine sur 3 en centre de formation.

Classe de 12 à 15 alternants en moyenne.

MOYENS ET METHODES PEDAGOGIQUES

Laboratoire de boucherie équipé.

Centre de ressources et de documentations.

Salles informatiques.

Intervention de fournisseurs et partenaires, participation à des concours internes ou externes

Le 1er équipement professionnel est fourni au démarrage de la formation.

Les EPI doivent être fournis par l'employeur pour les apprentis

NATURE DU DIPLOME

Examen de l'Education nationale de niveau 4, en fin de 2ème année RNCP 37310.

Nom du certificateur : Ministère de l'Education et de la Jeunesse

Date de début certification : 6/02/2023

MODALITÉ D'ÉVALUATION

Examen en fin de formation.

OBJECTIFS OPERATIONNELS

- 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 épouser les viandes, les préparer pour la vente (ficelage...).
- 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.

MATIERES ENSEIGNEES

Enseignement professionnel :

- Travaux pratiques
- Technologie professionnelle
- Sciences appliquées
- Gestion
- Environnement économique et juridique
- Etude technique liée à l'activité professionnelle

Enseignement général :

- Expression française et ouverture sur le monde
- Anglais

Et après : POURSUITE DE FORMATION ET DEBOUCHES

Le titulaire du brevet professionnel boucher peut exercer dans les secteurs suivants :

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

Type d'emplois accessibles :

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

CANDIDATURE ET DELAI D'ACCÈS

Vous pouvez candidater à partir du mois de janvier jusqu'au 30 novembre en vous connectant sur notre site : www.imt-grenoble.fr onglet CANDIDATER.

Ce qui vous permet de bénéficier d'offres de contrats de nos entreprises partenaires.

Le démarrage de la formation se fera sur le 1^{er} trimestre de l'année scolaire.

Inscription sous réserve de places disponibles à la signature d'un contrat avec un employeur.

Le calendrier sera fourni après inscription définitive.

Le Service Conseil Alternance de l'IMT accompagne les jeunes et les entreprises dans la signature d'un contrat d'apprentissage.

HÉBERGEMENT

OUVERT DU LUNDI AU VENDREDI.

Une superficie d'environ 3 500 m² :

- 2 niveaux sont réservés à la colocation, soit 4 appartements de 4 personnes avec kitchenette et coin repas,

- les 6 autres niveaux sont répartis en chambres simples, doubles ou multiples, avec des pièces d'eau et coin bureau,

- des chambres individuelles sont également prévues pour personne à mobilité réduite.

- Un accès Wifi gratuit.

- Un espace détente /salon télévision à chaque étage.

- Un accueil bagagerie au rez-de-chaussée.

COUT DE LA FORMATION

Formation gratuite et rémunérée sous contrat d'apprentissage ou contrat de professionnalisation.
Prise en charge par l'OPCO de l'entreprise.

RESTAURATION

La restauration comprend :

- 1 self,

- 1 cafétéria,

- 1 espace bar pour les petits déjeuners et cafés.

Ouverture également pour les internes en soirée.

HANDICAP / ACCESSIBILITÉ

Toutes nos formations sont accessibles aux personnes en situation de handicap.

Des chambres individuelles à l'hébergement sont prévues pour personne à mobilité réduite.

Pour plus d'informations merci de consulter notre site, rubrique formation et handicap.



La Région
Auvergne-Rhône-Alpes

LES TAUX ET RATIOS

Les taux et les ratios de la formation sont disponibles sur site de l'IMT- Rubrique Taux et Ratios.

