

formation pour BP Boucher

Autres formations

Posté par: formations-concours

Publiée le : 7/10/2008 10:38:47

Secteur : Boucherie Charcuterie Traiteur

Diplôme : BP

Filière : Formation Continue

Définition

Le Brevet Professionnel «Boucher» est un diplôme de niveau IV se préparant dans le cadre de la Formation Professionnelle Continue.

Objectif de la formation

Le titulaire du BP «Boucher» est capable de concevoir ou de faire assurer toutes les tâches nécessaires à la transformation des carcasses (bovins, ovins, porcins) de leur état initial à la présentation en morceaux de détail et leur vente à la clientèle.

Il collabore à la conduite de l'entreprise. **Public visé**

Professionnels du métier titulaires d'un diplôme de niveau V. **Structure de la formation**

Domaine professionnel :

- transformation et commercialisation de la viande
- gestion des stocks
- technologie - sciences appliquées
- calculs des marges, des prix

Domaines généraux :

- gestion/comptabilité
- techniques commerciales
- environnement juridique, économique et social de l'entreprise
- expression française et ouverture sur le monde **Lieux de formation**

Bas-Rhin : Chambre de Métiers d'Alsace Schiltigheim et Centre de Formations d'Eschau

Organisation de la formation

Démarrage du cycle : 2ème semestre

Durée de la formation : 560 heures

Rythme : 1 jour par semaine, essentiellement le mercredi (prévoir quelques mardis) **Modalités**

d'évaluation

5 unités constitutives du diplôme :

- E1 Pratique professionnelle : transformation, commercialisation (pratique)
- E2 Gestion des produits camés (dossier et soutenance orale)
- E3 Technologie et sciences (écrit)
- E4 Gestion (écrit)
- E5 Expression française et ouverture sur le monde (écrit)

1 épreuve facultative de langue vivante étrangère. **Financement**

Plan de financement personnalisé en fonction de la situation du stagiaire et des aides financières possibles (Conseil Régional d'Alsace, Conseil Général, FAF, OPCAD...).

Participation de la Chambre de Métiers d'Alsace.