

BREVET PROFESSIONNEL BOUCHER



Formation en apprentissage.

La formation fait l'objet d'un contrat d'apprentissage entre l'apprenti, une entreprise et le CFA MFR LE FONTANIL

L'ensemble des formations sont accessibles aux personnes en situation de handicap avec une possibilité d'aménagement du parcours de formation

OBJECTIFS DE LA FORMATION

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 de boucherie.

DURÉE DE LA FORMATION

- **2 ans** en alternance avec l'entreprise
- **12 semaines** au CFA par an (420h/an)

PRÉ REQUIS

- Avoir entre 16 et 29 ans révolu (*30 ans moins 1 jour*)
ET
- Avoir au minimum un diplôme de niveau 3 :
CAP Boucher – CAP Préparateur en produits carnés – CAP Charcutier Traiteur - CAP Cuisine

Des dérogations sont possibles pour les + de 29 ans (nous contacter)

RÉMUNÉRATION

L'apprenti perçoit une rémunération correspondant à un pourcentage du SMIC ou du SMC, qui varie en fonction de son âge, de sa progression dans le cycle de formation et de son précédent contrat.

Situation	de 16 à 17 ans	de 18 à 20 ans	de 21 à 25 ans	26 ans et plus
1ère année	27 %	43 %	53 %	
2ème année	39 %	51 %	61 %	100 %
3ème année	55 %	67 %	78 %	



CONTENU DE LA FORMATION

Diplôme du Ministère de l'Education Nationale - Code diplôme 45022110 - Niveau 4
RNCP 37310 - Publié le 06/02/2023 - Échéance le 31/08/2026

UNITÉS GÉNÉRALES **

Matières	Heures/an
Mathématiques - Sciences Physiques et Chimiques	22 h
Français	24 h
Histoire - Géographie	24 h
LV1 - Anglais	30 h
Arts Appliqués Professionnel	6 h
Travail d'Alternance	24 h

UNITÉS PROFESSIONNELLES **

Matières	Heures/an
Pratique Professionnelle	176 h
Sciences Appliquées	30 h
Gestion Appliquée	30 h
Technologie Boucher	36 h
Marketing / Management	6 h
Dossier Professionnel et Modules Transversaux	12 h

** Validation par unité

POURSUITE DE LA FORMATION

- Certificat de Spécialisation (anciennement Mention Complémentaire) Vente Conseil en Boucherie- niveau 3
- Autre Certificat d'Aptitude Professionnelle (en 1 an) – niveau 3

NOS SITES DE FORMATION

Site principal : 158 rue de l'Eglise - 73230 Saint-Alban-Leysse

Bus : Départ Gare de Chambéry - Ligne D | arrêt Gare ducs (5 min) - Plaine des sports | Arrêt St Alban Centre
Voiture : VRU (N201) | Grenoble - Sortie 16 (Bassens)

Site de Voglans : Rue de la Francon - 73420 Voglans

Bus : Départ Gare de Chambéry - Ligne A | arrêt Gare | Direction Plage/Technolac | Arrêt Villarcher
Voiture : VRU (N201) | Aix-les-Bains | Sortie 11

Site Abattoir : 1476 av. de la houille blanche - 73000 Chambéry

Bus : Départ Gare de Chambéry - Ligne 4 | Arrêt Gare | Direction Collège G. Sand - Arrêt Douanes
Voiture : VRU (N201) | Aix-les-Bains | Sortie CHAMBERY BISSY

