



BREVET PROFESSIONNEL BOUCHER

ACTIVITÉS VISÉES

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

DURÉE DE LA FORMATION

2 ans
420 h par année à raison de **12 semaines au CFA** en alternance avec l'entreprise.

Durant ces 2 années, l'apprenant est salarié de l'entreprise. La formation fait l'objet d'un contrat entre l'apprenant et son employeur.

CONDITIONS D'ADMISSION

EN APPRENTISSAGE ET CONTRAT DE PROFESSIONNALISATION :

- Avoir entre 16 et 29 ans
- Être titulaire d'un des diplômes suivants :
 - Diplôme de niveau V : CAP Boucher – CAP Préparateur en produits carnés – CAP Charcutier Traiteur – CAP Cuisine – BEP Boucher Charcutier – BEP Alimentation
 - Diplôme de niveau IV : Baccalauréat Professionnel Boucher Charcutier Traiteur – Baccalauréat professionnel Métiers de l'alimentation – Brevet professionnel Charcutier Traiteur – Brevet Professionnel Cuisinier – Brevet professionnel Arts de la Cuisine

EN VALIDATION DES ACQUIS DE L'EXPÉRIENCE (VAE) :

- Le candidat doit justifier d'une expérience d'au moins un an en rapport avec le titre professionnel visé. Il constitue un dossier de candidature pour sa « demande de validation des acquis de l'expérience et participer à un entretien de positionnement.

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

RÉMUNÉRATION

L'apprenti devenant salarié de l'entreprise, il est rémunéré à hauteur d'un pourcentage du SMIC, selon son âge et son ancienneté :

Ancienneté	16 ans	18/20 ans	21/25 ans	26 ans et +
1 ^{ère} année	27%	43%	53%	100%
2 ^{ème} année	39%	51%	61%	
3 ^{ème} année	55%	67%	78%	

Si le contrat d'apprentissage est prolongé (redoublement, réorientation, spécialisation complémentaire), le salaire minimum de l'apprenti est alors équivalent à celui de la dernière année. En cas de succession de plusieurs contrats d'apprentissage par le même apprenti, et ce même s'il exerce pour différents employeurs, sa rémunération doit au minimum être égale au dernier salaire perçu pour la dernière année de son précédent contrat.

CONTENU DE LA FORMATION

Diplôme préparé : BP Bouche · Niveau IV · RNCP26612 · Ministère de l'Éducation Nationale

Matières	Nombre d'heures par an	Examen				
		Modalité	Type d'épreuve	Coefficient	Durée	
Pratique professionnelle · Technologie · Sciences Appliquées	176h/an	Ponctuelle	· Pratique · Orale	· 11 · 4	· 5h30 · 30 mn	
Technologie professionnelle et sciences appliquées à l'alimentation, à l'hygiène, aux locaux et équipements et à l'environnement professionnel · Technologie · Sciences Appliquées	40h/an 24h/an		Écrite	7	3h00	
Gestion Appliquée · L'environnement économique, juridique et le management de l'organisation · Dossier professionnel	48h/an		· Écrite · Orale	· 4 · 3	· 2h00 · 30 mn	
LV1 : Anglais	24h/an		Orale	1	15 mn	
Expression française et connaissance du monde	48h/an		Écrite	3	3h00	
Mathématiques professionnelles	24h/an		Non évalué			
Travail d'alternance	24h/an		Non évalué			

POURSUITE DE FORMATION

AU CFA LE FONTANIL

- CAP Charcutier Traiteur (1 an)

ACCÈS

Transport en commun de la gare de Chambéry
Prendre la ligne D direction «La Plaine des Sports»
Arrêt «Saint-Alban Centre»
Établissement accessible aux personnes à mobilité réduite