

Formation

|               |             |
|---------------|-------------|
| Diplômante    | Qualifiante |
| En alternance | Continue    |

## Brevet Professionnel Boucher

Pour un métier vivant, en contact avec la clientèle et un savoir-faire artisanal incomparable !



### FORMATION

#### Objectifs

Assurer toutes les tâches nécessaires à l'approvisionnement, à la transformation, à la commercialisation et à la vente des produits carnés.

Organiser et gérer un point de vente.

#### Durée et contenu de la formation

La formation se déroule en alternance sur 2 ans entre l'entreprise d'accueil et le CFA Interpro de la Marne avec une moyenne de 12 semaines par an au CFA pendant lesquelles sont dispensés des enseignements généraux et professionnels tels que : Pratique professionnelle, transformation et commercialisation. Gestion des produits carnés. Technologie. Sciences appliquées à l'alimentation. Gestion, comptabilité et techniques commerciales. Environnement économique, juridique et social de l'entreprise. EFOM Expression française et ouverture sur le monde et Anglais.

#### Et après ?

A l'issue de la formation, le titulaire du diplôme peut accéder directement à l'emploi.

### CONDITIONS D'ADMISSION

- Contrat d'apprentissage ou de professionnalisation requis.
- Après un CAP Boucher ou une MC employé Charcutier-Traiteur.

### VOS CONTACTS

Responsable pédagogique de filière :

M. Pascal PIERET  
pascal.pieret@cfa-alfor.fr  
03.26.69.25.85

Responsable pédagogique de pôle :

Mme Véronique PIERET  
veronique.pieret@cfa-alfor.fr  
03.26.69.90.17