

BP Boucher - Ampara

 ampara.fr/catalogue-formation-alternance/bp-boucher/

bp Boucher

Objectif de la formation

- Réaliser et 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.
- Maîtriser 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.
- Connaître les principes généraux du développement durable répondant aux exigences environnementales. Etre capable d’organiser et de gérer une unité d’exploitation.

Accès handicapé

Formation en présentiel

Validation par bloc

Prérequis

- Titulaire du CAP Boucher pour l’accès par la voie de l’apprentissage et de la formation continue.
- 1 an d’expérience dans le métier ou 1607 h pour un accès par la voie de la VAE uniquement.

Modalités d'accès et contacts

Entretien et positionnements préalables sur pré-requis et représentation du métier.

Contactez :

- Apprentissage : 0495235314

– Formation continue : 0495235314

– VAE : 0495235300

~

Durée de la formation

840 heures en centre

Alternance de 2 ans.

Lieux de formation

Ajaccio, Porto-Vecchio, Propriano pour les matières d'enseignement général.

Ajaccio pour les matières d'enseignement professionnel.

Niveau

Niveau 4

Formation diplômante validée par un diplôme Education Nationale Brevet Professionnel.

Niveau 4 Européen.

Modalités d'évaluation

Examen certificatif final incluant des épreuves écrites et orales (épreuves générales) et de pratiques professionnelles.

Accessibilités

Nos formations sont accessibles aux personnes en situation de handicap. Retrouver toutes nos informations sur la page dédiée ou contacter notre référent handicap au 04.95.23.53.14

Passerelles

Pour exemple passerelle avec la Mention Complémentaire MC 3 Employé Traiteur suite au CAP Charcutier.

Tarifs

Nous consulter.

Prise en charge possible suivant les modalités d'accès à la formation et le profil de l'apprenant. Prise en charge par les OPCO pour la formation en apprentissage avec rémunération de l'apprenti.

Les frais annexes de type repas, nuitée, premier équipement peuvent être financés par l'OPCO dans le cadre d'un contrat d'apprentissage

Délai d'accès

Entrée en formation tout au long de l'année. Délai d'accès à la formation entre 1 et 15 jours maximum selon disponibilité de l'entreprise.

Demande d'informations

Vous souhaitez plus d'informations sur cette formation

[contactez-nous](#)

Pré Inscription

Pour vous pré-inscrire en ligne à cette formation, merci de remplir le formulaire ci dessous

[Je me pré-inscris](#)



Public visé

Par la voie de l'apprentissage :

- Jeunes à partir de 15 ans, sous conditions, jusqu'à 29 ans* révolus.
- Personnes en situation de handicap et sportifs de haut niveau sans limite d'âge.
- Futurs créateurs ou repreneurs d'entreprise nécessitant d'obtenir le diplôme pour une activité réglementée sans limite d'âge (dispositif particulier : nous contacter).

*possibilité de porter l'âge maximum à 34 ans révolus sur des poursuites d'études déjà réalisées en apprentissage, cas spécifiques : nous contacter.

Par la voie de la formation continue :

- Salariés sous dispositif Projet de Transition Professionnelle ou Contrat de Professionnalisation.
- Demandeurs d'emploi (sous réserve de marchés publics de la CDC).

Par la voie de la VAE (Validation des Acquis et de l'Expérience) :

- Toute personne disposant d'au moins 1 an d'expérience dans le métier ou à minima 1607 h de façon consécutive ou non.





Modalités d'organisation pédagogiques

Formation en présentiel 35 h de cours par semaine.

Alternance 1/3 Centre et 2/3 Entreprise.

Horaires en centre de formation : 08h00-12h00 13h30-16h30.

Formation appliquée par une pédagogie inversée, capitalisation sur les périodes en entreprise et complément en centre de formation, pédagogie par objectif.

Méthodes actives utilisées : travaux de groupes, exposés, mises en situations, vidéos, visites d'entreprises.

Moyens techniques

Plateaux techniques, matériels et équipements adaptés et professionnels, outils numériques individuels, Plateforme LMS, Centre de ressources et espaces de travaux, documentations professionnelles.

Laboratoire de boucherie pour mise en situations professionnelles.

Poursuite d'études

Le BP débouche sur la vie active mais il est possible, sous certaines conditions de poursuivre ses études

Exemples de poursuite d'études : CAP Charcutier, CAP des métiers de la restauration, Brevet de Maitrice (BM) Boucher Charcutier Traiteur

Perspectives professionnelles

Le BP débouche sur la vie active mais il est possible, sous certaines conditions de poursuivre ses études

Exemples de poursuite d'études : CAP Charcutier, CAP des métiers de la restauration, Brevet de Maitrice (BM) Boucher Charcutier Traiteur



Contenu détaillé de la Formation au 11/101/2021

Bloc de compétences n° 1 – Pratique professionnelle (unités U10) :

préparation, présentation et décoration

Bloc de compétences n° 2 – Vente client (unités U11) :

Bloc de compétences n° 3 – Technologie Professionnelle et Sciences appliquées à l'alimentation, à l'hygiène, aux locaux et équipements et à l'environnement professionnel (unité U20) :

Bloc de compétences n° 4 – Environnement économique, juridique (unité U31) :

Bloc de compétences n° 5 – Dossier professionnel (unité U32) : Français:

Bloc de compétences n° 6 – Expression et connaissance du monde (unité U40) : Français et histoire-géographie

Bloc de compétences n° 7 – Langue vivante obligatoire (unité U50) :

Bloc de compétences n° 8 – Langue vivante (unité UF) – Bloc facultatif
