

# Alimentation

## Brevet Professionnel Boucher

Une formation en alternance sur 2 ans

*Un accompagnement personnalisé pour chaque apprenti(e)*

### En entreprise

(34 semaines par an)

*L'encadrement est assuré par un maître d'apprentissage expérimenté*

L'apprenti(e) travaille dans les **boucheries artisanales** et les **grandes surfaces**.

#### Compétences développées

Le jeune est formé à l'organisation et à la gestion du point de vente. Il se perfectionne dans les techniques de **désossage, de parage et de ficelage**. Il **sélectionne les produits de bonne qualité** et contrôle les stocks. En magasin, il **prépare les viandes**. Le **conseil client et la vente** sont deux aspects primordiaux dans ce travail. L'apprenti(e) pourra par la suite être amené à encadrer une équipe.

### Le profil adapté

Cette formation est destinée aux titulaires du CAP boucher.

L'apprenti(e) doit avoir une **aptitude au travail manuel**, être dynamique et **créatif**. Il doit être rigoureux au niveau des règles **d'hygiène** et de **sécurité**. Le contact avec les clients demande une **aisance relationnelle**.

Par ailleurs, il doit savoir **maîtriser les chiffres**.

### Au CFA

(13 semaines par an)

*La formation, complète et enrichissante, combine des cours théoriques et des cours pratiques.*

#### Modules de formation

- Travaux pratiques
- Technologie
- Gestion des produits carnés, vente
- Sciences de l'alimentation
- Gestion
- Français
- Ouverture sur le monde



### Les débouchés professionnels

- > Ouvrier qualifié
- > Agent de maîtrise
- > Chef d'entreprise
- > Enseignant