

71% de réussite à l'examen

74.8% de satisfaction

Le Campus des Métiers de Moselle en quelques chiffres

[www.cma-moselle.fr/apprentissage-nos-cfa](http://www.cma-moselle.fr/apprentissage-nos-cfa)<https://www.inserjeunes.education.gouv.fr/diffusion/accueil>

## BP Boucher en alternance

**Objectif général :** Acquérir les compétences, savoirs et capacités exigés au référentiel examen pour se présenter aux épreuves du diplôme visé

**Compétences visées - à l'issue de la formation, l'apprenant sera capable de** réaliser et de faire assurer toutes les tâches nécessaires à l'approvisionnement, à la gestion, à la transformation, à la commercialisation, 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. Il doit être capable, à terme, de reprendre, de créer et de gérer une entreprise.

### CONTENU DETAILLE DE LA FORMATION

**PRATIQUE : Pour l'agneau (Fente en +), le bœuf et le veau :** Couper/ Désosser/ Séparer/ Parer/ Eplucher / Barder/ Ficeler/ Effectuer le piéçage/ Peser / Décorer / Respecter les règles d'hygiène et de sécurité travailler le service au client(oral) // Présenter au client / Apprécier et identifier les carcasses, la qualité des viandes/Gérer la cuisson des viandes/ Maîtriser la découpe de gros, demi-gros et de détail

#### TECHNOLOGIQUE :

Citer les principaux repères historiques du métier et présenter les grandes évolutions du métier de boucher/ Caractériser les secteurs d'activités (production, préparation, distribution)/ Caractériser les espèces et leur cheptel et Identifier et caractériser les races des différentes espèces / Transformer et préparer l'animal de boucherie (appellation, étiquetage, ...) / Calculer les rendements / Mesurer la qualité des viandes / Maîtriser la cuisson des viandes, la conservation des viandes / Se tenir informer sur les appellations anatomiques et bouchère en France / Généralités zootechniques : Etudier des principales races / Se perfectionner dans l'attendrissage des viandes, le hachage des viandes / Veiller au transport des viandes / Approfondir les fondements de l'hygiène

**SCIENCES APPLIQUEES :** Maîtriser l'organisation de l'organisme animal : Cellules et tissus animaux, la physiologie animale / Etudier le système musculaire, le système osseux, la reproduction animale (bovin, ovin, porc) / Gérer l'évolution post-mortem des tissus animaux / Transformer le muscle en viande / Mesurer les effets de cette évolution / Veiller à la qualité sanitaire des produits carnés / Mettre en œuvre des protocoles de travail (guide des bonnes pratiques d'hygiène et d'application des principes HACCP, Plan de Maîtrise Sanitaire) : professionnels : port de la tenue professionnelle lors des différentes activités, visites médicales obligatoires, ...) Valoriser la qualité alimentaire par l'étiquetage et la traçabilité/ Appliquer en boucherie toutes les mesures de développement durable/ Mettre en place l'ensemble des outils de valorisation et de contrôle de la qualité

**GESTION DES PRODUITS CARNES :** Achat et approvisionnement / Formation des prix

**L'ENVIRONNEMENT ECONOMIQUE, JURIDIQUE ET LE MANAGEMENT DE L'ORGANISATION :** Définir la notion de secteur professionnel/ Caractériser le secteur professionnel de la boucherie/ Identifier les différents types d'organisations/ Définir la notion d'activité principale exercée (APE) et la notion d'activité secondaire liées à la boucherie/ Caractériser l'environnement du métier de boucher : conditions d'exercice, contraintes inhérentes à la spécificité du métier/ Déterminer la nature de l'activité (artisanale et/ou commerciale)/ Préciser le rôle de l'Etat, des collectivités territoriales, des branches professionnelles et interprofessionnelles de la boucherie / Définir et caractériser les chambres consulaires et identifier les services apportés par celles-ci/ Identifier les différents acteurs économiques et caractériser leurs fonctions/ Caractériser le marché du secteur de la filière viande, les mécanismes de l'offre et de la demande qui déterminent la cotation des animaux, des carcasses et des viandes/ Définir et hiérarchiser les différentes sources du droit / Se situer dans la convention collective nationale (branche professionnelle, commerce de détail et de gros)/

Caractériser le marché du travail de la filière viande/ Préparer l'entretien d'embauche/ Analyser la structure d'une organisation du secteur de la filière viande et identifier les différentes fonctions et services de l'organisation/ Identifier les principaux Etudier la législation et les accords conventionnels relatifs au temps de travail : durée légale, heures supplémentaires, repos, congés/ Définir la fixation du salaire, des cotisations, des retenues et du paiement/ Repérer les éléments constitutifs de la rémunération dans l'organisation/ Repérer les droits et obligations de l'employeur et du salarié en matière de formation : les enjeux, formation tout au long de la vie : livret et bilan de compétences, validation des acquis de l'expérience (VAE)/ Distinguer les procédures légales de rupture du contrat de travail/ S'informer sur les différentes instances représentatives du personnel/ Envisager les mutations du métiers et de l'entreprise : contexte économique, réglementation, développement durable, structurelles, faisabilité des projets, reprise d'entreprise, subventions, exonérations, choix d'une forme juridique, étude d'opportunité, adaptation des produits à la clientèle, mise en valeur des lieux de vente, réglementation des lieux de vente, fidélisation ...

**CONSTRUIRE UN DOSSIER PROFESSIONNEL :** Présenter et mettre en perspective les résultats des activités professionnelles de l'entreprise pendant la période de formation à l'aide d'un dossier support.

**FRANCAIS : OBJETS D'ETUDE :** S'assurer du bien-fondé d'une information/ Comparer les héros littéraires d'hier aux héros d'aujourd'hui/ Expliquer en quoi les avancées scientifiques et techniques nécessitent une réflexion individuelle et collective/ S'informer aujourd'hui : choix ou nécessité

**GEOGRAPHIE /SUJETS D'ETUDE :** Situer la France dans l'union européenne et le monde / Expliquer les transformations des espaces productifs en France / S'approprier le concept de mondialisation : fonctionnement et intégration inégale des territoires / Appréhender les ressources et développement durable

**HISTOIRE : SUJETS D'ETUDE :** Etudier :

- Le rôle des femmes dans la société française
- La république française de 1958 à nos jours
- Les guerres et conflits contemporains dans le monde depuis 1945
- Le monde après le tournant des années 90

**ANGLAIS :** Réviser le présent simple, le vocabulaire professionnel – Décrire du métier / Utiliser le verbe "être"/ passer du présent continu ou présent progressif/ es possessifs/ Apprendre les techniques de l'expose/ Décrire une image/ Employer le prétérit en anglais, le comparatif et le superlatif/ Adopter la méthode pour faire l'analyse d'un document/ Revoir les mots interrogatifs/ Les modaux/ Le future simple en anglais/ Se présenter de manière personnelle et exhaustive en anglais/ Se présenter de manière personnelle et exhaustive

**Le programme détaillé et le règlement d'examen de la formation** sont mis à disposition sur le logiciel Y-PAREO après validation du compte individuel de l'apprenant.

**Préparation à l'examen :** Une semaine de révision avec rappel de toutes les notions vues au cours de la formation.

**METHODES ET MOYENS PEDAGOGIQUES :**

Formation théorique et pratique en Centre - Période de Formation en milieu professionnel – laboratoire avec 12 postes de travail, salles de cours de 15 à 30 places équipées PC et vidéo projection, salles informatiques, Centre de Ressources Multimédia.

**MODALITES DE SUIVI PEDAGOGIQUE ET D'EVALUATION DES ACQUIS :** Positionnement des apprenants en fonction des prérequis à l'entrée de la formation. Evaluations des compétences acquises tout au long de la formation, examens blancs et passage de l'examen suivant le calendrier fixé par l'Education Nationale.

**PUBLIC ET PREREQUIS :** Signature d'un contrat d'apprentissage ou de professionnalisation selon les conditions prévues au code du travail. Sans limite d'âge pour les personnes en situation de handicap.

Informez-vous sur l'apprentissage en cliquant sur : <https://www.cma-moselle.fr/apprentissage-decouvrez-notre-univers-interactif>

**FORMATEURS :** Formateurs spécialisés dans le domaine de la Boucherie et dans les disciplines d'enseignement général.

**FORMALISATION A L'ISSUE DE LA FORMATION :** Attestation des acquis en fin de formation et validation par examen final devant un jury paritaire tripartite pour la partie pratique.

**LIVRABLES A L'ISSUE DE LA FORMATION :** Les supports de formation sont élaborés par chaque formateur et mis à disposition des apprenants en cohérence avec la méthode pédagogique utilisée et les compétences visées.

**DUREE : 3214 heures (Centre 800 heures - Entreprise 2414 heures)** pour un cycle de 2 ans à ajuster selon la date d'inscription au CFA, le positionnement et les éventuelles dispenses.

**TARIFS :** Coût de la formation pris en charge par l'OPCO de l'entreprise. Consultez-nous pour les possibilités de prise en charge de votre financeur.

**MODALITES ET DELAI D'ACCES :** dès signature du contrat et en centre selon calendrier d'alternance du CFA.

<b>CAMPUS DES METIERS</b>	<b>Metz</b>	<b>Tel : 03 87 39 31 50</b>	<b>2 ans de septembre à juin de l'année n+2</b>
---------------------------	-------------	-----------------------------	---

**Possibilité de restauration sur nos implantations - Formations accessibles aux personnes handicapées - Parking gratuit**