



Jean Lameloise
MERCUREY

17, Voie Romaine
71640 Mercurey
Tél. : 03 85 98 10 30
Fax : 03 85 98 10 28

Internet : www.cifa-jean-lameloise.com

E-mail : mercurey@cifa-jean-lameloise.com

➤ BP BOUCHER

Niveau 4



> Le métier :

Le boucher prépare et vend la viande qu'il achète aux abattoirs ou encore chez les grossistes. Dans son laboratoire, le boucher assure la transformation, découpe la viande en morceaux afin de la présenter à la vente au détail. La manipulation de denrées crues doit le rendre très exigeant sur l'hygiène et la sécurité conformément aux exigences réglementaires de traçabilité. Il est indispensable pour le boucher d'être attentionné et d'une grande dextérité (Utilisation d'objets tranchants). Il met en valeur et décore ses plats, il accueille la clientèle et donne des conseils sur la préparation et la cuisson de ses produits.

> Objectifs de la formation :

Le titulaire du BP Boucher est un ouvrier hautement qualifié capable d'organiser et de gérer un point de vente spécialisé. Il assure diverses fonctions: Il commande, réceptionne et stocke les carcasses et les viandes. Il sait sélectionner les produits de bonne qualité et connaît les techniques de conservation des viandes. Il choisit les fournisseurs, négocie avec eux et passe les commandes. Il maîtrise les opérations de transformation de la viande: il découpe les carcasses, les désosse et les sépare. Il pare et épluche les viandes, les prépare pour la vente (ficelage, bardage). Il prend en charge l'agencement du point de vente et la présentation des produits. Il accueille et conseille les clients, conditionne leurs achats et encaisse les ventes. Il contrôle les stocks et calcule les rendements. Il peut être amené à encadrer du personnel. Enfin, il entretient les locaux et travaille en respectant les règles d'hygiène et de sécurité. Le diplômé débute comme ouvrier très qualifié dans une entreprise artisanale, de commerce de gros ou de demi-gros. Avec une solide expérience, il pourra créer ou reprendre une entreprise.

> Organisation de la formation :

🔗 Condition d'admission :

Etre titulaire du CAP Boucher.

🔗 Rythme d'alternance :

Cette formation alterne, sur deux ans, des périodes au CIFA (25 semaines de cours en deux ans et en entreprise.

🔗 Disciplines enseignées au CIFA :

Travaux Pratiques
Technologie
Sciences appliquées
Histoire Géographie
Expression
Anglais
Gestion
EEEJS (Environnement Economique Juridique et Social de l'Entreprise)

