

Brevet Professionnel Boucher

Définition

Le Brevet Professionnel « Boucher » est un diplôme de l'Education Nationale de niveau IV. Ce diplôme est préparé dans le cadre d'un contrat d'apprentissage de deux années.

Objectifs de la formation

Le titulaire du Brevet Professionnel « Boucher » sera capable :

- ✚ d'organiser et gérer un point de vente en assurant toutes les tâches nécessaires à l'approvisionnement, la transformation, la commercialisation et la vente des produits.

Conditions d'accès

Jeunes de moins de 30 ans titulaires d'un diplôme de niveau III en Boucherie-Charcuterie-Traiteur.

Rémunération : selon la réglementation en vigueur.

Durée de la formation : 490 h/an.

Rythme d'alternance à titre indicatif : 2 jours par semaine.

Période de conclusion des contrats : selon la réglementation en vigueur.

Lieu de formation

C.F.A.

21 rue des Fusiliers Marins 67114 ESCHAU

Adresse postale : BP 30415 ESCHAU 67412 Illkirch Cedex

Tél. : 03 88 59 00 80 – Fax : 03 88 59 00 76

Courriel : cfa.eschau@cm-alsace.fr

Site internet : www.cfa-eschau.fr

Facebook : www.facebook.com/cfaeschau



Université Régionale des Métiers de l'Artisanat

Domaines d'enseignement

Modules professionnels

- Pratique professionnelle
- Technologie professionnelle
- Sciences appliquées

Modules généraux

- Expression française et ouverture sur le monde
- Environnement Economique, Juridique et Social de l'Entreprise
- Gestion
- Techniques commerciales

Modalités d'évaluation

- E1 Pratique professionnelle
- E2 Gestion des produits carnés
- E3 Technologie et sciences
- E4 Gestion
- E5 Expression française et ouverture sur le monde
- Epreuve facultative de langue vivante étrangère

Organisation professionnelle

Corporation des bouchers-charcutiers-traiteurs du Bas-Rhin
1 rue Joseph Graff BP 22
67810 HOLTZHEIM
Tél. : 03 88 10 36 72 - Fax : 03 88 10 36 74

