

Brevet Professionnel Boucher

Le métier

En poursuivant votre cursus de **Boucher** avec le Brevet Professionnel, vous vous préparez à devenir un ouvrier qualifié.

Vous serez ainsi en capacité de maîtriser toutes les techniques de coupe, découpe, désossage, parage des viandes que vous recevez en carcasse, mais aussi de maîtriser les facteurs essentiels de rentabilité qui sont demandés à un gestionnaire de l'alimentation de détail. Vous serez également amené à présenter et décorer les viandes à l'étal ainsi que de conseiller le client sur les temps et modes de cuissons des différents produits.

L'apprenti(e) BP Boucher développe ses savoirs faire de CAP et en acquiert de nouveaux.



Approfondir ses savoir-faire :

- Le travail des agneaux
- Les coupes et découpes « de gros et ½ gros » sur toutes les viandes
- La préparation de produits innovants tels que « les spécialités bouchères »
- La présentation à thème de la vitrine
- La vente au détail et les conseils culinaires
- La gestion d'une entreprise, de ses approvisionnements, de la rotation des stocks
- Les calculs de rentabilités, la recherche d'optimisation de la marge sur les produits

La formation

Les matières préparées à l'examen :

Enseignement général	Enseignement professionnel
<ul style="list-style-type: none"> • Expression française et ouverture sur le monde • Anglais 	<ul style="list-style-type: none"> • Pratique professionnelle • Gestion des produits carnés • Technologie professionnelle • Sciences • Gestion

Modalités de la formation :

- Contrat d'apprentissage sur deux ans
- Alternance : 2 semaines en entreprise, 1 semaine au CFA

La filière boucherie



Les perspectives professionnelles

Titulaire du BP Boucher, vous vous préparez aux fonctions d'artisan boucher ou de chef boucher dans les entreprises artisanales ou dans la grande distribution, voire de responsable de fabrication dans les entreprises industrielles.

Après quelques années d'expérience professionnelle, vous pourrez également vous installer à votre compte.

