



## POLE ALIMENTAIRE / FILIÈRE DE FORMATION

# BOUCHERIE - CHARCUTERIE TRAITEUR

### • Les métiers de l'alimentaire enseignés à l'ESM :

boulangier, pâtissier, chocolatier - confiseur, boucher, charcutier - traiteur.

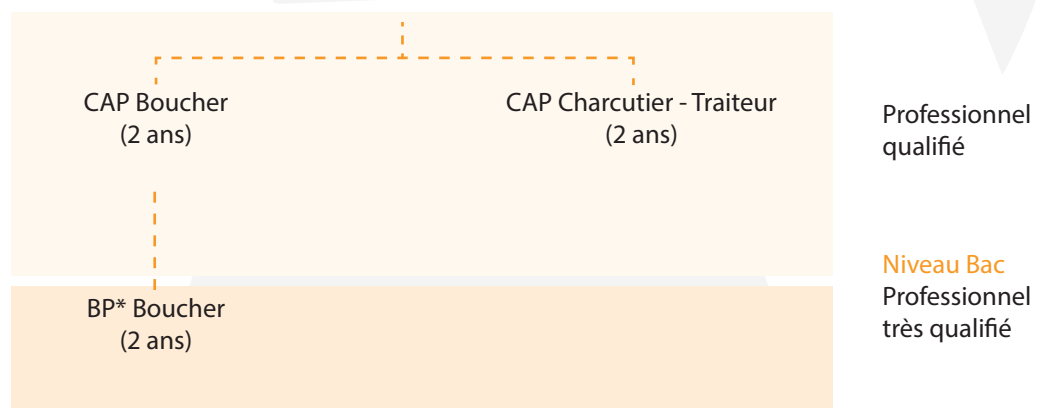
### • Les + de L'ESM :

- Avec plus de trente ans d'expérience et des partenaires de renommée, le pôle alimentaire bénéficie d'une grande notoriété.
- Deux laboratoires performants équipés selon les normes européennes offrent aux apprentis un site de formation d'excellence.
- Des formateurs qui perpétuent avec passion, un savoir-faire respectueux des traditions, afin d'apprendre à nos apprenti(e)s à satisfaire une clientèle soucieuse d'authenticité et d'excellence.

## LE CYCLE DE FORMATION



Collège 3<sup>ème</sup>



\* Brevet Professionnel

## BP boucher

Niveau IV - Professionnel très qualifié

### LE CYCLE DE FORMATION



Collège 3<sup>ème</sup>

CAP Boucher  
(2 ans)

BP Boucher  
(2 ans)

Vous  
êtes ici

### DÉBOUCHÉS ET ÉVOLUTION :

Le BP permet d'accéder à un emploi de boucher hautement qualifié. Les connaissances acquises en gestion et en management associées à une solide expérience professionnelle préparent à la création ou à la reprise d'entreprise.

Afin d'accroître les compétences en stratégie commerciale, communication, analyse financière ou en gestion des ressources humaines, le titulaire du BP Boucher peut préparer le Brevet de maîtrise Boucher.

### RECHERCHE D'ENTREPRISE :

La Chambre de Métiers et de l'Artisanat de la Haute-Garonne vous informe sur les métiers de l'artisanat et sur les formations en apprentissage. Elle vous accompagne pour la recherche d'une entreprise et la réalisation de vos démarches liées au contrat d'apprentissage.

Le titulaire du BP boucher est un ouvrier hautement qualifié capable d'organiser et 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 épuche les viandes, les prépare pour la vente (ficelage, bardage...). Il doit également organiser une vitrine pour mettre en valeur ses produits.

### FORMATION :

>> Durée et domaines d'enseignement :

- En 2 ans : titulaire d'un CAP boucher

Durée totale :

Nombre d'heures à l'ESM

1<sup>ère</sup> année : 450h

2<sup>ème</sup> année : 450h

>> Alternance :

Les apprentis sont en entreprise 2 semaines sur 3.

>> Programme de formation :

#### Domaine Général

- Expression française et ouverture sur le monde

- Anglais

#### Domaine Professionnel

- Pratique professionnelle
- Préparation, présentation,

#### décoration, vente client

- Technologie professionnelle et sciences, hygiène

- Gestion appliquée

Environnement économique, juridique et management

Renseignements formations à l'ESM Muret :

Mail : [esm@cm-toulouse.fr](mailto:esm@cm-toulouse.fr) - Tél : 05 62 11 60 60