

## Lieu de la formation

CFAie Val-de-Reuil

## Admission

- Période de rentrée en septembre (à titre indicatif).
- Possibilité d'entrée en formation tout au long de l'année
- Une session d'examen par an - Passation des épreuves en juin

## Accessibilité / Handicap

- Nos formations sont accessibles aux personnes en situation de handicap
- Des aménagements individuels sont étudiés en fonction des besoins et des situations
- 2 référentes Handicap

## Les moyens humains

- Equipe de 80 formateurs
- 2 accompagnatrices socio-professionnelles
- 1 référent.e mobilité européenne

## Les moyens matériels

- 14 000 m<sup>2</sup> de locaux dont un internat et un self
- 48 Salles de cours
- 23 Laboratoires techniques
- 1 Centre de ressources
- 1 Amphithéâtre



## TYPE DE FORMATION

### Modalités et durée de la formation

- Formation accessible par la voie de l'apprentissage et de la formation continue
- 2 ans en alternance (400 heures de formation par an)
- Rythme de la formation dans le cadre de l'alternance : 2 semaines en entreprise, 1 semaine au CFAie adaptable selon calendrier
- Aménagement possible du rythme et de la durée dans le cadre de l'individualisation des parcours
- Formation par apprentissage gratuite pour les apprentis
- Formation continue : nous consulter pour les possibilités de prise en charge

### Niveau d'entrée et pré-requis

- Être âgé de 16 à 29 ans au moment de la signature du contrat d'apprentissage (15 ans sous certaines conditions)
- Être titulaire du CAP Boucher



## LES PERSPECTIVES - LE PARCOURS

### Poursuite de formation

- CAP Charcutier en 1 an
- MC\* Employé Traiteur en 1 an
- Brevet de Gestion en Entreprise Artisanale (BGEA)
- Brevet de Technicien Supérieur Management Commercial Opérationnel (BTS MCO - ex BTS MUC)
- Licence Pro Commerce Boucher Manager

### Types d'emplois et débouchés

Ouvrier(ière) hautement qualifié(e), le/la titulaire du BP Boucherie allie la maîtrise technique du métier, à des compétences commerciales, organisationnelles et de gestion. Il/elle est gérant, responsable de production, manager de rayon, ouvrier très qualifié, et assure dans le respect des règles de qualité, traçabilité, d'hygiène et de sécurité :

- Choix et négociation avec les fournisseurs, sélection et commande des produits
- Réception et stockage des carcasses et viandes dans le respect des techniques et conditions de conservation
- Opérations de transformation et de préparation de la viande
- Présentation, étiquetage, décoration des produits et étals
- Information, conseil, vente, encaissements et fidélisation de la clientèle
- Organisation et gestion du point de vente/de l'entreprise (encadrement et formation du personnel - suivi de la rentabilité - gestion des fournisseurs ...)

Dans une boucherie artisanale, dans une entreprise de fabrication alimentaire ou de transformation de viande, ou encore chez un traiteur ou en grande surface avec un rayon boucherie charcuterie traiteur.

### Nos indicateurs

- Taux de réussite aux examens : 81,8%
- Taux net de rupture : 16,7%
- Taux de poursuite d'études : 14,3%
- Insertion professionnelle : 91,7%
- Taux de satisfaction global CFAie : 91%

Chiffres 2023

Enquête Seine cohorte 2022 à 7 mois

\*A compter de janvier 2025, les Mentions Complémentaires deviendront des Certificats de Spécialisation (CS)

## Objectifs

- Préparer aux épreuves professionnelles définies par le référentiel d'examen, en prenant en compte le profil de l'apprenant
- Accompagner les apprentis dans leur insertion professionnelle dans le diplôme préparé
- Accompagner chaque apprenant dans le développement de son identité sociale et citoyenne

## Les qualités requises

- Être endurant et posséder une bonne condition physique
- Faire preuve d'un comportement et d'une tenue adaptés dans le respect des règles d'hygiène et de sécurité
- Avoir de la dextérité
- Avoir des acquis : coupes et découpes « de gros et ½ gros » sur toutes les viandes
- Maîtriser les spécialités bouchères
- Être initié à la présentation à thème d'une vitrine
- Faire preuve d'expérience de la vente au détail et de conseils culinaires
- Avoir des compétences dans les domaines de calculs de rentabilité, la recherche d'optimisation de marge sur les produits

## Modalités de certification

- Contrôle ponctuel
- Dates d'examen fixées par l'Education Nationale, convocation et notes envoyées par le Rectorat
- Dispense possible en fonction des diplômes déjà acquis
- L'examen s'obtient après la validation de l'ensemble des blocs de compétences

## Méthodes pédagogiques

- Méthodes pédagogiques variées, axées sur la mise en application de cas concrets avec des apports théoriques et pratiques
- Formation en présentiel / distanciel
- Accompagnement individualisé, adapté aux acquis de l'apprenant

## Programme de la formation et compétences visées

### Enseignement professionnel

- Enseignement pratique :
  - Préparation, présentation et décoration
  - Vente client
- Technologie professionnelle
- Sciences appliquées à l'alimentation, à l'hygiène, aux locaux et équipements et à l'environnement professionnel
- Gestion appliquée
  - Environnement économique, juridique, le management de l'organisation
  - Dossier professionnel

### Enseignement général

- Expression et connaissance du monde
- Anglais

