

BP BOUCHER

“Pour acquérir une expertise métier”

Objectifs

Exercer et/ou organiser toutes les fonctions nécessaires à la gestion d'un point de vente: approvisionnement, gestion, transformation, commercialisation, vente.

CONTENU DE LA FORMATION

Enseignement professionnel & général

Technologie

Sciences appliquées

Environnement économique et juridique

Dossier professionnel

Français/ Anglais

Approvisionnement (Achats, Réception, Stockage)

Gestion (Commerciale, Ressources humaines, Economique et financière)

Transformation (Carcasses, demi-carcasses, quartiers, pièces de coupe et de découpe)

Commercialisation

...

Pour les candidat(e)s venant de province nous disposons de solutions d'hébergement et de restauration en pension complète

CRITÈRES D'ADMISSION



Être titulaire d'un diplôme de niveau 4 { CAP Préparateur en produits carnés, Boucher, Charcutier traiteur, Cuisine ... } ou de niveau 3 { Bac Pro boucher charcutier traiteur, Métiers de l'alimentation, Brevet Pro Charcutier Traiteur, cuisinier, Arts de la cuisine .. }



PUBLIC VISÉ

Etudiant en poursuite d'études pour acquérir une expertise technique ou envisager la création/reprise d'entreprise.



DURÉE

840h réparties sur 2 ans et 24 semaines à l'ENSMV



STATUTS

- Contrat d'apprentissage
- Contrat de professionnalisation
- Pro A

Cette formation est inscrite au RNCP : code 37310

Prochaine rentrée : septembre 2024

