

LE BREVET PROFESSIONNEL BOUCHER

Niveau 4 en 2 ans

Le B.P. Boucher permet d'accéder aux fonctions d'encadrement et de réaliser un projet de création ou de reprise d'entreprise. Aux compétences et savoir-faire professionnel, s'ajoutent celles en gestion et techniques de vente.

CONTENU :

Pratique professionnelle, Technologie et sciences appliquées, Gestion appliquée, Expression et connaissance du monde, Langue Vivante.

ACCÈS FORMATION :

Contrat d'apprentissage
Contrat de professionnalisation
Formation Continue

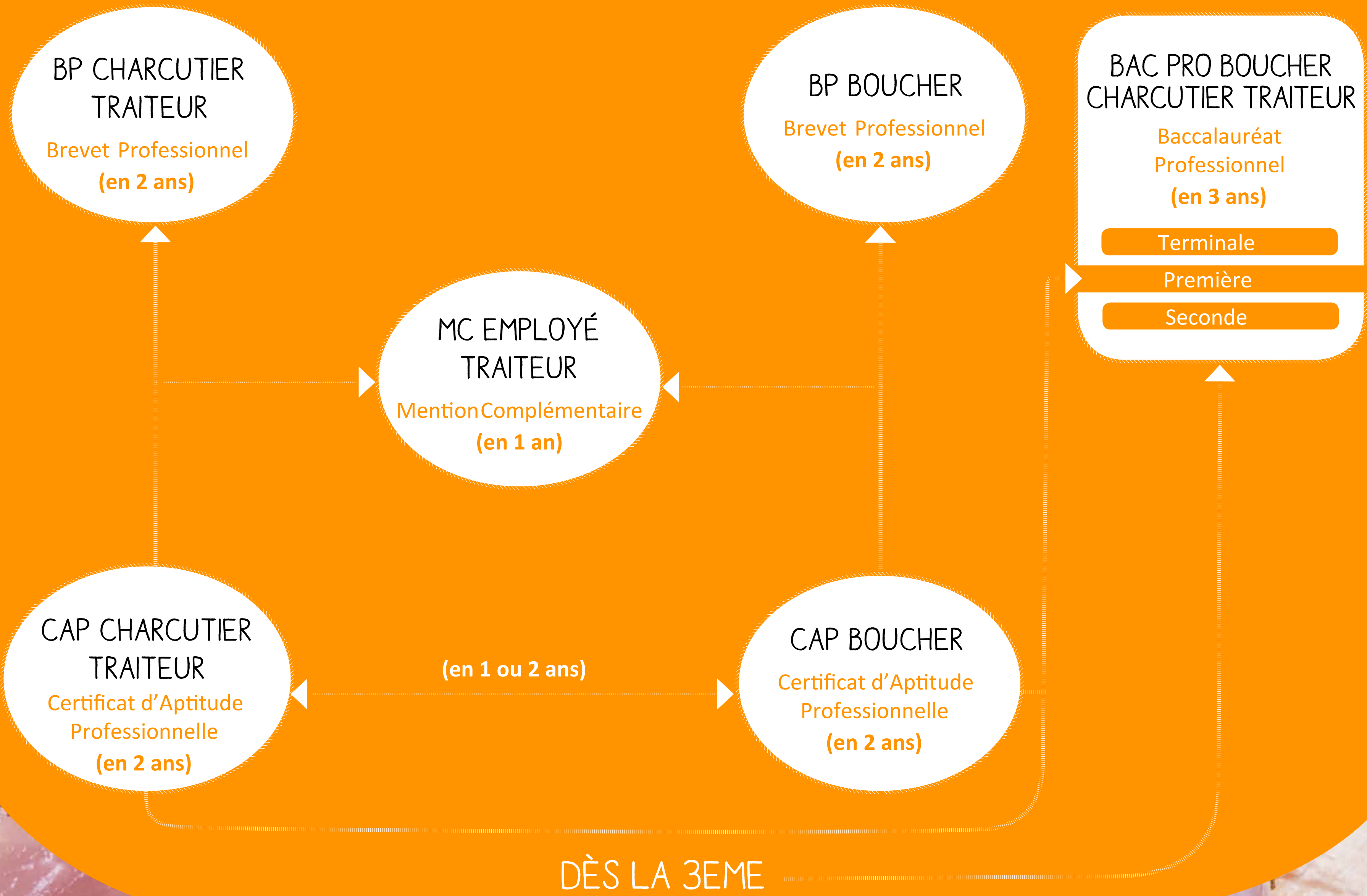
ALTERNANCE :

La formation se déroule en alternance entre l'entreprise d'accueil et le Centre de formation.

DÉBOUCHÉS :

Le diplômé débute comme ouvrier très qualifié dans une entreprise artisanale, de commerce de gros ou de demi-gros. Avec une solide expérience, il pourra créer ou reprendre une entreprise.

PARCOURS DE FORMATION DE LA FILIÈRE BOUCHERIE CHARCUTERIE TRAITEUR



	ARDENNES	AUBE	MARNE	HAUTE-MARNE
BOUCHERIE				
CAP Boucher	✓	✓	✓	✓
BP Boucher			✓	
Bac Pro Boucher Charcuterie Traiteur		✓		
CHARCUTERIE - TRAITEUR				
CAP Charcutier Traiteur	✓	✓	✓	
MC Employé Traiteur		✓		✓



ARDENNES

129, Avenue Charles de Gaulle
CS 40105
08008 Charleville Mézières Cedex
03 24 33 02 24
contact@almea-formations-08.fr

AUBE

9, rue Robert Keller
CS 20039
10151 Pont Sainte Marie Cedex
03 25 81 08 01
contact@almea-formations-10.fr

MARNE

32, rue Benjamin Franklin
CS 70021
51016 Châlons-en-Champagne Cedex
03 26 69 25 85
contact@almea-formations-51.fr

HAUTE-MARNE

1, rue Albert Camus
BP 52100
52904 Chaumont Cedex 9
03 25 35 09 09
contact@almea-formations-52.fr

Les formations dispensées bénéficient du soutien de la Région Grand Est, de l'Etat, du Fonds Social Européen et de l'IEJ.



www.almea-formations.fr

