



CONDITIONS D'ADMISSION :

Être titulaire d'un CAP Boucher ou d'un BEP Alimentation option Préparateur en Produits Carnés et après entretien de motivation

Objectifs de la Formation : Préparer à la prise de responsabilités (gestion, achats, relations clientèle, encadrement...) et à la reprise d'entreprise

ORGANISATION :

- Durée : 2 ans sous contrat d'apprentissage
- Rythme d'alternance : 1 semaine en CFA (24 heures en 3 jours) et 1 semaine en entreprise d'accueil

DÉBOUCHÉS :

Du boucher hautement qualifié au responsable d'entreprise après quelques années d'expérience

COURS DISPENSÉS AU CFA	NOMBRE D'HEURES	ÉPREUVES D'EXAMEN	COEFFICIENT
Pratique Professionnelle	4	U10 : Transformation et commercialisation	12
Sciences Appliquées	4	U32 : Sciences appliquées à l'alimentation	3
Technologie	4	U31 : Technologie	4
Informatique / Fiches	4	U20 : Gestion des produits carnés	3
Gestion Comptabilité	4	U41 : Gestion comptabilité et techniques commerciales	4
Environnement économique juridique et social	2	U42 : Environnement économique juridique et social	1
Expression française et ouverture sur le monde	2	U50 : Expression française et ouverture sur le monde	3
		EF : Langue vivante étrangère	Points au dessus de 10/20
	24h		