

**CONDITIONS D'ADMISSION :**

Etre titulaire d'un CAP ou d'un BEP dans un autre domaine ou d'un diplôme de niveau IV (Bac), après entretien de motivation

**ORGANISATION :**

- Durée : 1 an sous contrat d'apprentissage
- Rythme d'alternance : 1 semaine en CFA (31 heures en 4 jours) et 1 semaine en entreprise d'accueil

**DÉBOUCHÉS :**

Boucher Préparateur qualifié – Ouvrier professionnel qualifié Boucher – Ouvrier professionnel de fabrication

**POURSUITE DE FORMATION :**

Brevet Professionnel de Boucher

DOMAINE PROFESSIONNEL

COURS DISPENSÉS AU CFA	NOMBRE D'HEURES	ÉPREUVES D'EXAMEN	COEFFICIENT
Suivi de formation et Technologie Traiteur	8	EP1 : Approvisionnement, organisation et environnement professionnel	4
Sciences Appliquées	5		
Connaissance de l'Environnement Economique Juridique et Social	2		
Initiation à la Gestion et Comptabilité	2		
Pratique Professionnelle	12	EP2 : Transformation des produits	7 + 1
PSE (Prévention Sécurité Environnement)	2	EP3 : Préparation à la vente, commercialisation	2
	31h		

\*Dispense d'enseignement général.