

BP BOUCHER(ÈRE)

NIVEAU 4

CMA FORMATION



PRÉREQUIS

Être titulaire de l'un de ces diplômes : CAP Boucher, CAP Charcutier-Traiteur, CAP Cuisine, Bac Pro Boucher, Bac Pro Charcutier-Traiteur, BP Arts de la Cuisine ou BP Charcutier-Traiteur.

Projet professionnel confirmé (possibilité de stage pour validation de projet, contactez-nous).



PROGRAMME

Enseignements professionnels théoriques et pratiques en centre de formation et en entreprise. Possibilité d'activités pédagogiques et éducatives complémentaires.



DURÉE

De 12 à 24 mois, selon le positionnement et le parcours antérieur.

Le titulaire du Brevet Professionnel Boucher est un professionnel hautement qualifié capable de réaliser et de faire assurer toutes les tâches nécessaires à l'approvisionnement, à la gestion, à la transformation, à la commercialisation et à la vente des produits liés à son activité. Il maîtrise les techniques professionnelles dans un objectif permanent d'optimisation de l'ensemble des tâches en respectant les réglementations en vigueur, notamment les règles d'hygiène et de sécurité. Il connaît les principes généraux du développement durable répondant aux exigences environnementales. Il est capable d'organiser et de gérer une unité d'exploitation. A terme, il doit être capable de reprendre, de créer et de gérer une entreprise.



N° de fiche Répertoire national des certifications professionnelles : RNCP37310.
Certificateur : Ministère de l'éducation nationale et de la jeunesse. Fin de la certification : 31.08.2026



OBJECTIFS

Acquérir les compétences qui permettent de :

- Gérer un point de vente spécialisé : réaliser les commandes (sélection des produits/fournisseurs, négociation, stockage...), organiser la commercialisation le point de vente (agencement...) et éventuellement encadrer une équipe.
- Réaliser les opérations de la transformation jusqu'à la préparation pour la vente (découpe, désossage, parage, épluchage, ficelage...).

DÉBOUCHÉS



- Boucher(ère) qualifié(e)
- Chef(fe) d'entreprise artisanale

Dans le secteur artisanal, dans la grande distribution, dans les ateliers de transformation (grossiste), dans l'agroalimentaire (industries de la viande), dans certaines collectivités (cuisines centrales).

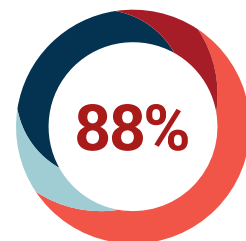
POURSUITE D'ÉTUDE POSSIBLE AVEC CMA FORMATION



- BP Charcutier(ère) - Traiteur(se)

TAUX DE
RÉUSSITE
2022

88%



BP BOUCHER(ÈRE)

NIVEAU 4

CMA FORMATION



MODALITÉS

Fiche de candidature, préinscription, tests et entretien de positionnement.



COÛT

Selon le statut du bénéficiaire (nous consulter)

Apprenti : Prise en charge par l'OPCO de l'entreprise formatrice • Frais annexes à prévoir (matériel, équipement, repas et internat)



PLANNING

Entrée cadencée, possible tout au long de l'année, nous consulter.



LIEU(X) DE FORMATION

MERCUREY (SAÔNE-ET-LOIRE)

03 85 98 10 30
cfa71@artisanat-bfc.fr

GEVINGEY (JURA)

03 84 47 33 72
cfadujura@artisanat-bfc.fr

Toutes nos formations sur
www.cmaformation-bfc.fr



MOYENS PÉDAGOGIQUES ET TECHNIQUES D'ENCADREMENT

- Formation en alternance : présentiel centre et période en entreprise, FOAD
- Accompagnement personnalisé, adaptation des parcours et soutien
- Alternance de méthodes pédagogiques et de mises en situation permanentes sur plateau technique
- Moyens pédagogiques diversifiés (exercices pratiques, documents écrits, supports audios et visuels, outils multimédias).

Nos espaces de formation disposent d'**outils de formation modernes et performants**, comprenant des salles polyvalentes, des salles informatiques, équipées des dernières versions de logiciels standards, du matériel audiovisuel : caméscope, vidéo projecteur, écrans de projection...,

- Ressources documentaires,
- Plateaux techniques qui reconstituent les conditions de réalisation des gestes professionnels.

Equipe pédagogique dédiée : Directeur(trice) de centre, Bureau vie scolaire, Conseil Principal d'Education, Formateur(trice)s expert(e)s, professionnel(le) du métier (5 ans d'expérience minimum), formé(e) à notre modèle pédagogique

Dans le cadre des formations à distance, les formateurs restent disponibles pour toute question qui pourrait être posée par un apprenant, via une plateforme dédiée.



SUIVI ET ÉVALUATION DE L'ACTION

- Evaluations semestrielles avec conseil de classe et remise de bulletins, pour les apprentis.
- Evaluation des acquis : En cours de formation et en Evaluation finale.
- Evaluation des périodes en entreprise.
- Attestation de formation.
- Enquête de satisfaction stagiaire.



Validation

Diplôme inscrit au RNCP, de niveau 4.

Examen en fin de formation : validation totale ou partielle.



ACCESSIBILITÉ

Cette formation est accessible aux personnes en situation de handicap.

- > Référent Handicap sur chaque site de formation.
- > Pour les candidats à l'apprentissage, dispositif spécifique d'accompagnement, PAVA, contactez-nous.