

BP BOUCHE(ÈRE)

NIVEAU 4



Chambre
de **Métiers**
et de l'**Artisanat**

CMA FORMATION

TAUX DE
RÉUSSITE 2025

83%

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

- Techniques professionnelles de boucherie avancées
- Transformation et préparation de produits élaborés
- Connaissance des viandes et filières
- Hygiène, sécurité alimentaire et réglementation
- Gestion commerciale et relation client
- Gestion économique de l'activité
- Management et organisation du travail
- Sciences appliquées
- Français
- Histoire Géographie
- Langues vivantes étrangères

DURÉE

24 mois.

Le titulaire du Brevet Professionnel Boucher est un professionnel qualifié qui assure l'ensemble des missions liées à son métier : sélection des viandes, transformation, préparation, commercialisation et relation client.

Il maîtrise les techniques traditionnelles et contemporaines afin de garantir des produits de qualité, tout en respectant strictement les normes d'hygiène, de sécurité et de traçabilité.

Grâce à une formation complète, il développe une vraie expertise métier, une vision durable de la production et une capacité à optimiser l'organisation d'un atelier ou d'un point de vente.

Cette formation ouvre la voie à la responsabilité, à la gestion d'équipe et à la création ou reprise d'entreprise.



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...).

SAVOIR-ÊTRE

- **Observation** : Contrôler la qualité des produits, respecter les techniques de découpe et assurer une présentation irréprochable.
- **Rigueur** : Appliquer strictement les règles d'hygiène, de sécurité alimentaire et de traçabilité.
- **Esprit commercial** : Savoir informer, conseiller et orienter la clientèle.
- **Leadership** : Être capable de guider une équipe, prendre des initiatives et organiser efficacement l'activité.

CENTRES D'INTÉRÊT

- Tu souhaites aller plus loin que les bases pour maîtriser des techniques avancées de découpe et de préparation.
- Tu veux développer des compétences en gestion et en organisation d'un atelier de boucherie.
- Tu t'intéresses à la relation client et à la mise en valeur des produits.
- Tu envisages de devenir responsable d'équipe ou d'ouvrir ta propre boucherie.

MODALITÉS

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

COÛT

Selon le statut du bénéficiaire (nous consulter)

Gratuité de la formation pour l'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

GEVINGEY (JURA)
cmaformation39@artisanat-bfc.fr
03 84 47 33 72

MERCUREY (SAÔNE-ET-LOIRE)
cfa71@artisanat-bfc.fr
03 85 98 10 30

ACCESSIBILITÉ

Cette formation est accessible aux personnes en situation de handicap.

> Référent Handicap sur chaque site de formation.

Pour plus d'informations, contactez-nous.

MOYENS PÉDAGOGIQUES ET TECHNIQUES D'ENCADREMENT

La formation est encadrée par des professeurs de matières techniques et générales, ainsi que par un maître d'apprentissage ou tuteur en entreprise.

- Formation en alternance : présentiel centre et période en entreprise, FOAD
- Accompagnement personnalisé, adaptation des parcours et soutien
- Moyens pédagogiques diversifiés (exercices pratiques, documents écrits, supports audios et visuels, outils multimédias).
- Ressources documentaires,
- Plateaux techniques reconstituant les conditions de réalisation des gestes professionnels.

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, bulletins.
- Evaluation des périodes en entreprise
- Attestation de formation
- Enquête de satisfaction



Validation

Diplôme inscrit au RNCP, de niveau 4

Examen en fin de formation : validation totale ou partielle

DÉBOUCHÉS

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

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

POURSUITE D'ÉTUDES POSSIBLE AVEC CMA FORMATION

BP Charcutier(ère) - Traiteur(se)

Toutes nos formations sur

www.cmaformation-bfc.fr

