

BP Boucher

RNCP42129 - échéance 01/09/2029

Objectifs de la formation

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. Il est capable d'organiser et de gérer une unité d'exploitation, et à terme de reprendre, créer et gérer une entreprise.

Compétences attendues

Bloc 1 : Préparation, présentation et vente en boucherie

- Réaliser les opérations de préparation des viandes
- Mettre en valeur les produits
- Vendre les produits au client en argumentant
- Communiquer sur l'étiquetage, la conservation, la traçabilité, les signes officiels de qualité et l'origine des viandes

Bloc 2 : Application des règles relatives à l'alimentation, à l'hygiène, aux locaux et équipements

- Analyser des situations professionnelles nécessitant la connaissance des techniques professionnelles de la boucherie
- Appliquer les règles relatives à l'alimentation, à l'hygiène, aux locaux et équipements dans l'environnement professionnel

Bloc 3 : Gestion de l'entreprise de boucherie et environnement économique et juridique

- Approvisionner
- Gérer
- Commercialiser
- Communiquer
- Se référer à une démarche qualité et de développement durable

UG1 : Expression et connaissance du monde

UG2 : Langue vivante 1

STRUCTURES ADAPTEES A L'ALTERNANCE :

- Boucheries, sédentaires ou non
- Grandes et Moyennes Surfaces
- Industries agroalimentaires
- Entreprises de la filière viande

Emplois :

- ✓ Boucher hautement qualifié
- ✓ Responsable de production
- ✓ Formateur
- ✓ Chef d'entreprise ou gérant

METHODES MOBILISEES :

- Mise en situation professionnelle sur plateaux techniques équipés
- Plateforme de révision
- Contenus théoriques, supports de cours, travail en groupe
- Accompagnement individuel



DUREE : **24 mois – 420 h/an**

DEMARRAGE : **Septembre**



RYTHME :

Alternance CFA / entreprise selon calendrier communiqué à l'inscription



LIEU :

CFA MNCA, 9 bd de la Colle Belle 06510 Carros



PREREQUIS :

Être titulaire du CAP Boucher



MODALITES DE FORMATION :

Formation en alternance



MODALITES DE FINANCEMENT :

Gratuité pour l'apprenant en alternance



PUBLIC VISE :

Niveau CAP



EVALUATION :

Evaluations formatives et sommatives tout au long de la formation



CERTIFICATEUR :

Ministère Education Nationale



MODALITES DE CERTIFICATION :

Examen final ponctuel



ACCESSIBILITE :

Locaux adaptés PMR

Poursuites d'études

- Qualifications complémentaires
- Formation de formateur

INSCRIPTION :

- Dossier de candidature
- Test de positionnement
- Entretien de motivation

[InserJeunes](#)

[Fiche RNCP42129](#)

[Référentiel BP Boucher](#)

Email : cfacontact@nicecotedazur.org - Tél. 04 92 08 20 80 Site : cfa.nicecotedazur.org
UAI 0061909T - CFA Métropole Nice Côte d'Azur - APE 8559A