BP Boucher

RNCP42129 - échéance 31/08/2028 – Niveau 4

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
- Grandes et Moyennes Surfaces
- Industries agroalimentaires
- Entreprises de la filière viande

Emplois :

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

METHODES MOBILISEES :

- Mise en situation professionnelle sur plateaux techniques équipés
- 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 :
Tous types de public

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

- CAP Charcutier traiteur
- BP Charcutier traiteur
- CQP Boucher

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

Mise à jour 15/10/2026