

EN SAVOIR PLUS

DIPLÔME  
FORMATION

# BP Boucher (diplôme de niveau 4)

Code RNCP : 37310

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.

## ➤ CONDITIONS D'ACCÈS/PRÉREQUIS :

Être titulaire au minimum d'un CAP dans le domaine concerné

### Apprentissage :

- aux jeunes âgés de 16 à 29 ans révolus au début de l'apprentissage.
- aux personnes qui ont une Reconnaissance de la Qualité de Travailleur Handicapé (RQTH), sans limite d'âge.
- aux personnes qui ont un projet de création ou de reprise d'entreprise sans limitation d'âge.
- aux sportifs de haut niveau, sans limitation d'âge.

**Autres publics :** contrat de professionnalisation, reconversion professionnelle ... : contacter l'établissement

**Délais d'accès :** en fonction des dates de démarrage des sessions (et jusqu'à mi-décembre), et en fonction de la durée d'instruction du dossier, sous réserve des places disponibles. Nous consulter

## ➤ DÉROULÉ

**Durée de la formation :** 2 ans, à raison de 420 heures réparties sur 12 semaines par an

### Dates de démarrage de la formation :

de fin août à novembre (nous consulter)

**L'alternance** s'effectue sur un rythme d'une semaine en moyenne au CFA IRFMA 30 et 3 semaines en entreprise.

Rythme : 35 heures par semaine

**Effectif :** 12 stagiaires

**Rémunération** par l'employeur de l'apprenant en fonction de l'âge

Aucuns frais de scolarité pour l'apprenant.

**Tarif :** 15€ de l'heure

## ➤ MODALITÉS

**Modalité pédagogique :** formation en présentiel

**Méthodes pédagogiques mobilisées :** expositive, démonstrative, pédagogie active

**Moyens pédagogiques :** l'IRFMA dispose d'espaces pédagogiques dédiés à la formation dont des plateaux techniques d'exception, salles de cours équipées de TBI, vidéo projecteur.

**Modalités d'évaluation durant la formation :** formative, sommative

**Modalité d'évaluation à l'issue de la formation :** examen final

## PROGRAMME DE FORMATION

### RNCP37310BC01 - Préparation, présentation, décoration et vente en boucherie

Réaliser les opérations de préparations des viandes

Mettre en valeur les produits notamment l'intégralité de la carcasse dans une démarche de développement durable

Vendre les produits au client en argumentant et en proposant des conseils culinaires

Communiquer sur l'étiquetage, la conservation, la traçabilité, les signes officiels de qualité et l'origine des viandes

➤ Nos locaux sont accessibles aux personnes en situation de handicap.

Si vous souhaitez nous faire part de besoins spécifiques, notre référent M. Chalandon est à votre écoute au

04 66 62 80 30

EN SAVOIR PLUS

DIPLÔME  
FORMATION

Certificateur :  
Ministère de l'Éducation  
nationale et de la Jeunesse




Retrouvez la fiche descriptive  
intégrale de cette certification  
sur France Compétences :  
<https://www.francecompetences.fr/recherche/mcp/37310/>

Date de l'enregistrement :  
26/04/2016

Echéance de l'enregistrement :  
31/08/2026

## NOUS CONSULTER

 **CMA Formation Nîmes**  
de la Chambre de Métiers et  
de l'Artisanat du Gard  
904 Avenue Maréchal Juin  
30900 Nîmes

 **cfa@cma-gard.fr**  
 **04 66 62 80 30**  
 **Fax : 04 66 62 80 37**



[cma-gard.fr](http://cma-gard.fr)

Suivez-nous sur les réseaux sociaux



### **RNCP37310BC02 - Application des règles relatives à l'alimentation et à l'hygiène, aux locaux et équipements du laboratoire et de l'unité de vente en boucherie**

Analyser des situations professionnelles nécessitant la connaissance des animaux de boucherie et leurs produits, l'environnement professionnel du boucher et les techniques professionnelles de la boucherie

Appliquer les règles relatives à l'alimentation, à l'hygiène, aux locaux et équipements dans l'environnement professionnel du boucher et de la boucherie

### **RNCP37310BC03 - Gestion de l'entreprise de boucherie et connaissance de l'environnement économique et juridique du secteur de la boucherie**

Approvisionner

Gérer

Commercialiser

Communiquer

Se référer à une démarche qualité et de développement durable

### **RNCP37310BC04 - Expression et connaissance du monde**

Le programme sur lequel repose l'unité est défini par l'arrêté du 8 février 2016 modifié fixant les programmes des enseignements généraux des classes préparatoires au brevet professionnel (J.O. du 01/03/2016 ; BOEN n° 11 du 17/03/2016)

### **RNCP37310BC05 - Langue vivante 1**

Le programme sur lequel repose l'unité est défini par l'arrêté du 8 février 2016 modifié fixant les programmes des enseignements généraux des classes préparatoires au brevet professionnel (J.O. du 01/03/2016 ; BOEN n° 11 du 17/03/2016)

### **RNCP37310BC06 - Langue vivante facultative (bloc facultatif)**

L'unité étant facultative, elle ne fait pas l'objet d'un enseignement. Néanmoins les compétences attendues et le niveau sont mentionnés dans l'arrêté du 4 juillet 2017 portant définition de l'épreuve facultative de langue vivante des brevets professionnels (J.O. du 1er/08/2017)

### **RNCP37310BC07 - Mobilité (bloc facultatif)**

Les compétences constitutives de l'unité facultative « mobilité » figurent en annexe de l'arrêté du 30 août 2019 portant création d'une unité facultative de mobilité et de l'attestation MobilitéPro dans les diplômes du baccalauréat professionnel, du brevet professionnel et du brevet des métiers d'art (J.O. du 26/09/2019 : BOEN n° 35 du 26 septembre 2019).