BP - Boucher

> Renforcez votre expertise en boucherie pour élaborer des préparations de qualité et satisfaire les attentes de votre clientèle

- **Apprentissage**
- **BP - Boucher**
- **Diplômant**
- **Certifiant**
- **Durée :** 1 à 2 ans
- **Modalité :** Présentiel - Distanciel / Visio
- **Tarif :** Pris en charge

Objectifs

- ORGANISER et GÉRER un point de vente spécialisé et MAITRISER les opérations de transformation de la viande (découpe des carcasses, désossage, pièçage, épluchage, bardage)
- VALORISER les différentes préparations pour la vente
- MAITRISER les techniques de conservation et stockage des viandes
- ACCUEILLIR et conseiller la clientèle du point de vente

Tout savoir sur l'accompagnement

Contenu

- BC01 - Préparation, présentation, décoration et vente en boucherie
- BC02 - Application des règles relatives à l'alimentation et à l'hygiène, aux locaux et équipement du laboratoire et de l'unité de vente en boucherie
- BC03 - Gestion de l'entreprise de boucherie et connaissance de l'environnement économique et juridique du secteur de la boucherie
- BC04 - Expression et connaissance du monde
- BC05 - Langue vivante 1
- BC06 - Langue vivante facultative (bloc facultatif)
- BC07 - Mobilité (bloc facultatif)

Cette formation est modulable. Vous pouvez la suivre dans son intégralité ou valider un ou plusieurs blocs de compétences à votre rythme.

Certification et diplôme

Diplôme :
BP - BOUCHER

Niveau :
Niveau 4 (ex. : BP - Bac pro)

Référence :
RNCP42129

Certificateur :
Ministère de l'Éducation Nationale et de la Jeunesse Date d'enregistrement : 26/04/2016

Débouchés :
· Boucher hautement qualifié, · Responsable de production en relation directe ou non avec la clientèle, · Formateur, · Chef d'entreprise ou gérant.

Retrouvez le taux d'insertion sur le site **France Compétences** et sur **notre site web**.

Poursuite d'études :
Il est possible de poursuivre ses études en 2 ans en :

- BP charcutier
- BM boucher charcutier-traiteur (niveau 5)

Organisation et modalités

Pour qui :
- Jeune de 15 à 30 ans
- Sans limite d'âge pour personnes en situation de handicap (statut RQTH) ou avec un projet de création d'entreprise

Accès :

- **Prérequis :**
  - CAP boucher
  - CAP charcuterie-traiteur
  - CAP cuisine
  - CTM boucher charcutier traiteur
  - CTM préparateur vendeur en boucherie charcuterie-traiteur
  - Bac pro boucher charcutier traiteur
  - BP arts de la cuisine
  - BP charcutier-traiteur

- Signature d'un contrat d'apprentissage
- Accompagnement possible dans la recherche d'entreprise
- Entrée en formation selon calendrier centre de formation

Déroulement :

- Alternance entre centre de formation et entreprise
- Formation pratique sur plateaux techniques
- Suivi pédagogique individualisé
- Organisation sur une durée adaptée à votre âge et votre parcours
- Volume de formation de 420 heures par an
- Possibilité d'adapter la durée selon votre profil

Accessibilité :

- Un **référent handicap** vous accompagne dans l'analyse de vos besoins
- Des aménagements pédagogiques et organisationnels peuvent être mis en place
- Votre parcours est adapté pour sécuriser votre réussite en formation
- Une assistance technique et fonctionnelle est disponible par mail pour répondre à vos questions

Modalités d'évaluation :

- Épreuves écrites et/ou orales
- Mises en situation professionnelle
- Contrôle en cours de formation (CCF) et/ou examen final
- Possibilité de valider un ou plusieurs blocs de compétences

Tarifs et financement

- Formation prise en charge dans le cadre du contrat d'apprentissage.
- Financement via OPCO - Tarif horaire : 16 € / heure
- Rémunération selon âge et année de contrat

Contact & réservations

Vous souhaitez + d'informations ? Vous souhaitez vous inscrire en ligne ? Découvrez les prochaines sessions pour cette formation directement sur notre site web : **https://formation.cma-occitanie.fr/nimes/catalogue/bp-boucher-for-01405**

Les informations de cette fiche proviennent du site **www.cma-occitanie.fr** et sont données à titre indicatif ; elles peuvent être actualisées sans préavis. La date de dernière mise à jour de cette fiche est le : 12/11/2026. Date d'impression de ce document : 22/11/2026.

Siret : 130 027 931 00455. Consulter nos conditions générales de vente sur notre site internet.

Téléphone : 3006