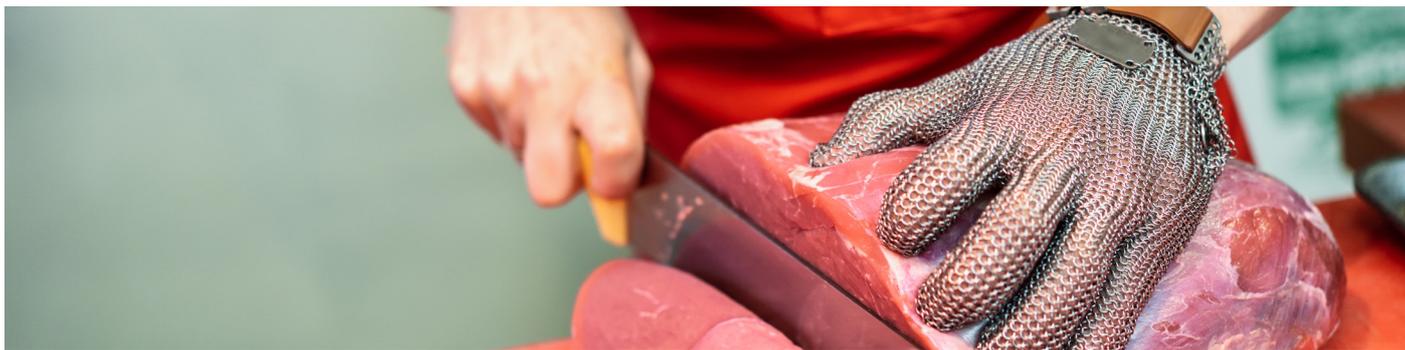


# BREVET PROFESSIONNEL BOUCHER

Code RNCP 37310 - France Compétences

Fiche diplôme



À l'issue de la formation, l'apprenant sera capable de réaliser et de faire assurer toutes les tâches nécessaires à l'approvisionnement, la gestion, la transformation, la commercialisation, la vente des produits liés à son activité. Il doit être capable, à terme, de reprendre, de créer et de gérer une entreprise.

En alternance

2 ans

Niveau 4 \*

## PUBLIC & PRÉREQUIS

Signature d'un contrat d'apprentissage ou de professionnalisation selon les conditions prévues par le code du travail. Sans limite d'âge pour les personnes en situation de handicap.

## TARIF

Coût de la formation entièrement pris en charge par l'OPCO (OPérateur de COmpétences) de l'entreprise.

Rémunération de l'apprenant prévue par le code du travail.

## DURÉE

3214 heures (800h au CFA - 2414h en entreprise) pour un cycle de **2 ans** à ajuster selon la date d'inscription au CFA, et les résultats aux tests de positionnement.

## MODALITÉS ET DÉLAI D'ACCÈS

Intégration au CFA après la signature du contrat et selon le calendrier d'alternance.

## OÙ SE FORMER ?

La formation de BP Boucher s'effectue au Campus des Métiers de Moselle, site de Metz.



## LES + DE NOTRE CAMPUS

- + Équipements adaptés aux évolutions du métier
- + Matériels technologiques dernière génération
- + Espace bibliothèque et multimédia (Centre de Ressources Multimédia)
- + Médiateur de l'apprentissage
- + Possibilité de restauration sur place ou à proximité
- + Stationnement gratuit
- + Accessibilité à la formation : 1 référent handicap par site [handicap57@cma-moselle.fr](mailto:handicap57@cma-moselle.fr)
- + Transports en commun & pistes cyclables à proximité
- + Aide à la mise en relation avec un réseau d'entreprises habilitées



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

MOSELLE

 Retrouvez nos  
chiffres-clés sur  
[cma-moselle.fr](http://cma-moselle.fr)

## PROGRAMME

### ENSEIGNEMENT GÉNÉRAL

- Anglais
- Expression et connaissance du monde
- Construire un dossier professionnel
- Environnement économique, juridique et management de l'organisation
- Sciences appliquées
- Technologie

### ENSEIGNEMENT PROFESSIONNEL

- Pratique/Technologie
- Préparation, présentation, décoration et vente en boucherie
- 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
- Gestion de l'entreprise de boucherie et connaissance de l'environnement économique et juridique du secteur de la boucherie

### MÉTHODES ET MOYENS PÉDAGOGIQUES

Période de préparation aux examens grâce à un examen blanc et à une semaine de révision. Des visites pédagogiques semestrielles sont organisées en entreprise. La formation se fait en présentiel et en situation de travail. Chaque apprenti bénéficie d'un accompagnement individualisé. Un portail numérique avec des documents pédagogiques est disponible.

### FORMATEURS

Des formateurs qualifiés et expérimentés dans le domaine de la boucherie et dans les disciplines d'enseignement général.

### ÉVALUATIONS

Positionnement des apprenants en fonction des prérequis à l'entrée de la formation. Évaluation des compétences acquises tout au long de la formation, examens blancs, passage de l'examen en fin de cursus suivant le calendrier fixé par l'Éducation Nationale. Attestation des acquis de fin de formation.

### POURSUITE DE LA FORMATION AU CAMPUS DES MÉTIERS DE MOSELLE

**BM - Brevet de Maîtrise** Boucher-Charcutier-Traiteur - 2 ans (niveau 5)

**BP - Brevet Professionnel** Charcutier-Traiteur - 2 ans (niveau 4)

\* Les niveaux d'étude

Niveau 3

CAP - CTM - MC

Niveau 4

BP - BTM - BAC PRO - BMA

Niveau 5

BM - BTMS - Titre Pro

## CAMPUS DES MÉTIERS DE MOSELLE

### CFA de Metz

03 87 39 31 50

cfametz@cma-moselle.fr

5 boulevard de la Défense

57070 Metz