

# BP BOUCHER (2 ans)

(Code RNCP : 26612 – Code SIFA : 45022110)



## OBJECTIFS

Le titulaire de ce diplôme est un professionnel hautement qualifié. Il est capable de réaliser et de faire assurer toutes les tâches nécessaires à l'approvisionnement, la gestion, la transformation, la commercialisation et à la vente des produits.

Ces compétences reposent sur :

- la maîtrise des techniques professionnelles pour optimiser l'ensemble des tâches dans le respect de la réglementation et des règles d'hygiène et de sécurité,
- l'application des principes généraux du développement durable en lien avec les exigences environnementales
- l'organisation et la gestion des unités d'exploitation

A terme il est capable de reprendre, créer et gérer une entreprise

## Organisation de la formation :

**DURÉE** : 35 heures par semaine sur 2 ans

**DÉLAIS ET MODALITÉS D'ACCÈS** : en fonction des places disponibles entrée tout au long de l'année si signature d'un contrat avec un employeur

**MODALITÉS D'ALTERNANCE** : 1 semaine au CFA et 2 semaines en entreprise

**ÉQUIPE PÉDAGOGIQUE** : constituée de formateurs professionnels spécialisés et de formateurs en matières générales + coordinatrice pédagogique

**MOYENS PÉDAGOGIQUES** :

- laboratoire de boucherie équipé
- centre de ressources : documentations, annales, sujets d'examens
- salles informatiques
- salles de cours équipées de vidéos projecteurs

## Contenu de la formation :

**MATIÈRES PROFESSIONNELLES** :

- Travaux pratiques en boucherie
- Technologie boucherie

**MATIÈRES SEMI-PROFESSIONNELLES** :

- CEEJS
- Sciences appliquées
- Vente, commercialisation
- Expression et connaissance du monde
- Anglais



## Evaluation :

Evaluations régulières sur la totalité des compétences en conformité avec le règlement d'examen de l'Education Nationale (bulletins semestriels avec avis des conseils de classe)

## Certification :

Diplôme de l'Education Nationale en Contrôle en Cours de Formation (CCF)

## Public et prérequis :

**PUBLIC** : être âgé de 15 ans à 29 ans révolus pour être éligible au contrat d'apprentissage.

**PRÉREQUIS** : être titulaire au minimum d'un CAP boucher

## Poursuite de formation :

- MC Employé traiteur (possible au CFA)
- Bac professionnel boucher-charcutier-traiteur

## Débouchés :

- Artisan boucher
- Chef boucher
- responsable d'une ligne de fabrication

## Tarifs :

Le coût de la formation en alternance est pris en charge par l'OPCO de votre entreprise, selon les propres critères de l'organisme et de la législation en vigueur (tarifs déterminés par décret).

## Accompagnement pédagogique spécifique pour :

- Les personnes porteuses de handicap (Réfèrent handicap dédié)
- Les personnes en grandes difficultés scolaires et allophones (personnalisation des parcours)

## Contact :

Pour toute information complémentaire, contactez-le secrétariat au **04 75 61 69 55** ou [secretariat@cfmda.fr](mailto:secretariat@cfmda.fr)  
**5 Rue de la Sablière 26250 Livron-Sur-Drôme**

[www.cfmda.fr](http://www.cfmda.fr)

Retrouvez nous sur :

