

# PÔLE MÉTIERS DE BOUCHE

## BP BOUCHER

en 2 ans

Parole d'apprenti : " Un apprentissage supérieur pour un avenir meilleur "

www.cfmda.fr  
edgaro@cfmda.fr  
5 rue de la Sablière  
26250 LIVRON SUR DROME

04 75 61 69 55

Mis à jour le 11/12/25



### PUBLIC

#### Éligible au contrat d'apprentissage

Être âgé de 15 à 29 ans au début du contrat d'apprentissage.  
Sans limite d'âge : être reconnu travailleur handicapé OU  
en cas de création ou reprise d'entreprise.

Prérequis : être titulaire d'un CAP Boucher.

### DUREE ET MODALITE DE LA FORMATION

Formation de 953,50 heures sur 2 ans.

Alternance : 2 semaines en entreprise / 1 semaine au CFA  
(35h/semaine).

Classe de 12 à 14 alternants en moyenne.

### MOYENS ET METHODES PEDAGOGIQUES

Ateliers équipés. Salles informatiques.

Centre de ressources : ordinateurs, documentations, annales,  
sujets d'examens.

Le 1er équipement professionnel est fourni au démarrage de la  
formation.

Les EPI (Equipements de Protection Individuelle) doivent être  
fournis par l'employeur pour les apprentis.

### COUT DE LA FORMATION

Formation gratuite et rémunérée prise en charge par l'OPCO de  
l'entreprise sous contrat d'apprentissage.

### NATURE DU DIPLOME

Examen de l'Education Nationale de niveau 4 en fin d'année  
RNCP 37310

Nom du certificateur : Ministère de l'Education Nationale et de la  
Jeunesse

Date début certification : 01/09/2023

### MODALITE D'EVALUATION

Contrôle en Cours de Formation (CCF)

### OBJECTIFS OPERATIONNELS

Le titulaire du BP Boucher est un professionnel hautement qualifié,  
capable de réaliser et faire assurer toutes les tâches nécessaires à  
l'approvisionnement, la gestion, la transformation, la  
commercialisation et la vente des produits liés à son activité.

Il maîtrise les techniques professionnelles dans un objectif  
d'optimisation des tâches, en respectant les réglementations,  
notamment d'hygiène et de sécurité.

Il connaît les principes du développement durable répondant aux  
exigences environnementales. Il est capable d'organiser et gérer  
une unité d'exploitation et à terme de reprendre, créer et gérer  
une entreprise.

Ses compétences :

- Préparation, présentation, décoration et vente en  
boucherie
- Application des règles relatives à l'alimentation et à  
l'hygiène.
- Gestion de l'entreprise et connaissance de  
l'environnement économique et juridique du secteur de la  
boucherie

### MATIERES ENSEIGNEES

#### MATIÈRES PROFESSIONNELLES :

- Pratique boucher
- Technologie boucher

#### MATIÈRES SEMI-PROFESSIONNELLES / SAVOIRS ASSOCIES :

- Commercialisation, communication, relations client
- Sciences appliquées
- CEEJS

#### MATIÈRES GENERALES :

- Anglais
- Expression et connaissance du monde

## POURSUITES DE FORMATION

- CAP Charcuterie Traiteur (possible au CFA)
- CS Employé Traiteur (possible au CFA)
- Bac professionnel Boucher-Charcutier-Traiteur

### Le titulaire du BP Boucher peut exercer son activité en :

- Boucheries (sédentaires ou non) : boucherie, boucherie-charcuterie, boucherie traiteur, boucherie conserverie...
- Grandes et moyennes surfaces (GMS)
- Industries agro-alimentaires
- Centres de formation
- Entreprises de la filière viande

## CANDIDATURE et DELAIS D'ACCES

Vous pouvez candidater à partir du mois de novembre en vous connectant sur notre site : [www.cfmda.fr](http://www.cfmda.fr), onglet : "Candidature à la formation".

**Ce qui vous permet de bénéficier d'offres d'apprentissage de nos entreprises partenaires.**

Le démarrage de la formation se fera sur le 1er trimestre de l'année scolaire. L'inscription se fera sous réserve de places disponibles à la signature d'une convention de stage. Si la formation atteint sa capacité maximale, une liste d'attente sera ouverte.

Le calendrier sera fourni après inscription définitive. Le service développement et l'assistante formation accompagnent les candidats et les entreprises dans la signature d'une convention de stage.

## HANDICAP / ACCESSIBILITE



Toutes nos formations sont accessibles aux personnes en situation de handicap.

Pour plus d'informations merci de consulter notre site, rubrique : « Dispositif d'accompagnement des apprenants porteurs de handicap »

## LES TAUX ET RATIOS

Les taux et les ratios de la formation sont disponibles sur le site du CFMDA dans la rubrique : « Taux et Ratios ».

## INFOS PRATIQUES

Restauration sur place

Lignes de bus directes par KEOLIS

Casiers



### Centre de Formation Multipro Drôme-Ardèche

5 rue de la Sablière  
26250 LIVRON SUR DROME

Siret : 303 860 720 00018 - Code NAF 8532Z  
ADAFP Association gestionnaire du CFA CFMDA

### CONTACT

Du Lundi au Vendredi de 8h30  
à 12h30 et de 13h30 à 16h30.

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

**04 75 61 69 55**  
[secretariat@cfmda.fr](mailto:secretariat@cfmda.fr)

### SUIVEZ-NOUS !



Métiers de Bouche

Coiffure

Hôtellerie Restauration

Automobile