

**BREVET**  
PROFESSIONNEL  
Code RNCP 26612

# Boucher



## Objectifs pédagogiques :

Être capable de réaliser et faire assurer toutes les tâches nécessaires à l'approvisionnement (sélectionner les produits de bonne qualité, commander, réceptionner, stocker), à la gestion, à la transformation (découpage, désossage, préparation des viandes), à la commercialisation et à la vente des produits liés à son activité.

Maîtriser les techniques professionnelles. Optimiser l'ensemble des tâches en respectant la réglementation en vigueur, notamment les règles d'hygiène (conservation des viandes) et de sécurité. Organiser et gérer une unité d'exploitation. Reprendre, créer et gérer une entreprise.



## Débouchés :

Professionnel(le) hautement qualifié : poste de chef(fe) d'équipe  
Poursuite d'étude en Brevet de Maîtrise boucher Charcutier Traiteur  
Responsable de production en relation directe ou non avec la clientèle  
Formateur(rice)  
Chef(fe) d'entreprise ou gérant(e)

## Prérequis :

Avoir entre 16 et 29 ans révolus ou avoir terminé le 1er cycle du secondaire (fin 3ème). Avoir une entreprise d'accueil.

- ☞ Contrat d'apprentissage : avoir entre 16 et 29 ans
- ☞ Contrat de professionnalisation : à partir de 18 ans
- ☞ Formation continue : Chef d'entreprise, conjoint, salarié et demandeur d'emploi.
- ☞ Personne en situation de handicap
- ☞ Justifier d'un CAP Boucher ou équivalent

## Affectif :

De 1 à 15 maximum

## Contenu de la formation :

### Enseignement professionnel

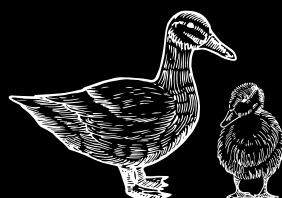
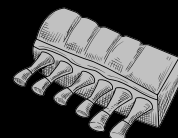
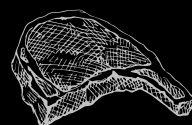
- ☞ Technologie professionnelle
- ☞ Travaux pratiques
- ☞ Sciences appliquées à l'alimentation et hygiène des locaux  
Gestion
- ☞ Techniques commerciales
- ☞ Environnement économique, Juridique et le management de l'organisation

### Enseignement général

- ☞ Expression et connaissance du monde

Possibilité de personnalisation de parcours.

La formation fait l'objet d'une progression annuelle définie par accord entre le centre de formation et les représentants des entreprises.



## Statut :

Salarié(e) et apprenti(e) étudiant(e)  
(conformément aux dispositions du code du travail)

## Modalités de recrutement :

Après signature d'un contrat d'apprentissage avec l'entreprise d'accueil.  
Pas de frais de scolarité.

Une évaluation et un entretien avec l'équipe pédagogique aura lieu avant chaque entrée en formation (si apprenti(e) venant d'un autre centre de formation)

## Organisation la formation :

- Formation par alternance sur 2 ans selon le profil.
- 2 jours par semaine en centre de formation.

La loi "Avenir professionnel" prévoit pour les contrats d'apprentissage signés à partir du 01 janvier 2019 que le CFA est désormais tenu de permettre à l'apprenti de continuer à suivre sa formation théorique pendant 6 mois dans tous les cas de rupture à l'initiative de l'employeur et doit contribuer à lui en trouver un nouveau.

## Tarif :

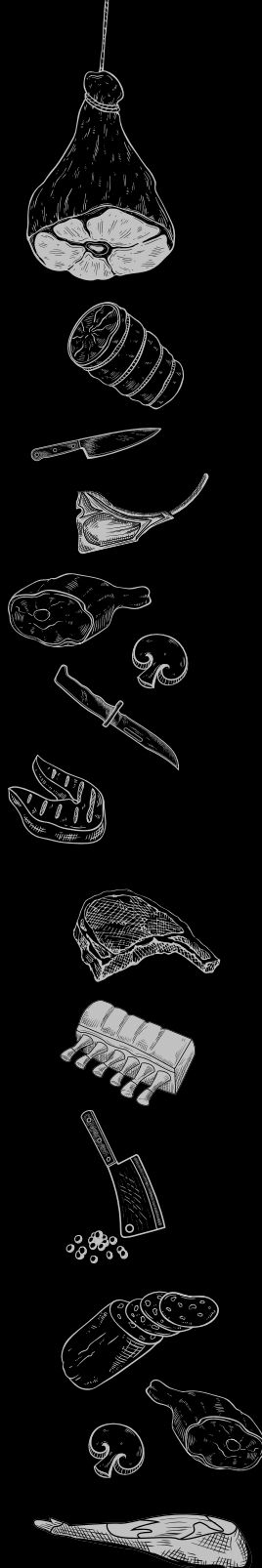
Coût contrat pris en charge par l'OPCO de l'entreprise du maître d'apprentissage.

Si besoin : sur devis.

## Aspects financiers :

Entreprise : Aide de l'Etat liée à ce type de contrat – prise en charge totale ou partielle du coût de la formation – aucune influence sur l'effectif de l'entreprise

Apprenti (e) :



Salaire en apprentissage au 01/05/22	1ère année		2ème année		3ème année	
	Base	Salaire Brut	Base	Salaire Brut	Base	Salaire Brut
Moins de 18 ans	<b>27% du Smic</b>	444,31 €	<b>39% du Smic</b>	641,78 €	<b>55% du Smic</b>	905,07 €
18 à 20 ans	<b>43% du Smic</b>	707,6 €	<b>51% du Smic</b>	839,25 €	<b>67% du Smic</b>	1102,54 €
21 à 25 ans	<b>53% du Smic</b>	872,16 €	<b>61% du Smic</b>	1003,8 €	<b>78% du Smic</b>	1283,55 €
26 ans et plus	<b>100% du Smic</b>	1645,58 €	<b>100% du Smic</b>	1645,58 €	<b>100% du Smic</b>	1645,58 €

\* du SMIC mensuel brut au 01/05:2022, soit 1645,58 €

## Formateurs :

Différents intervenants qualifiés.

## Moyens et méthodes mobilisés :

- 👉 Documentation technique
- 👉 Salles équipées (vidéo projecteur)
- 👉 Accès internet
- 👉 Plateau technique équipé
- 👉 Contenu de formation en adéquation avec le référentiel
- 👉 Alternance entre cours théoriques et cours pratiques

## Déroulement de la formation :

Alternance : 2 jours par semaine en centre (800H)  
En présentiel

## Horaires du centre :

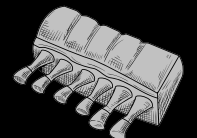
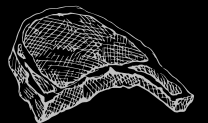
Du lundi au vendredi de 7h30 à 16h00

## Délai d'accès :

Entrée possible toute l'année.

## Pièces à fournir :

Dossier de candidature complété  
Copie de la pièce d'identité  
Copie du diplôme de niveau 3  
Curriculum vitae et lettre de motivation



## Modalités d'évaluation :

Tout au long de la formation l'apprenti(e) sera évalué(e) aussi bien en pratique qu'en théorie par les formateurs

Examen terminal

Appréciation de la formation par un questionnaire















L'examen du BP Boucher se déroule en évaluation ponctuelle en fin de parcours. L'inscription est conditionnée par la validation du nombre d'heures de formation effectuées en centre. Justifier d'une période en entreprise de 2 ans (correspondant au temps du contrat en apprentissage)

Formation certifiante

## Validation de blocs de compétences :

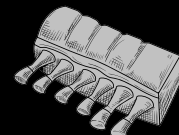
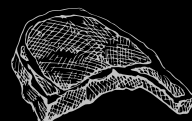
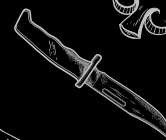
En cas de redoublement, l'apprenti(e)s à la possibilité de garder en bénéfice ces blocs de compétences et ne repasser que ceux qui n'ont pas été validés afin d'obtenir la certification

## Equivalences et passerelles :

-  CAP Préparateur en produits carnés
-  CAP Boucher
-  CAP Charcutier traiteur
-  CAP Cuisine
-  BEP Boucher charcutier
-  BEP Alimentation
-  CTM Boucher charcutier traiteur
-  CTM Préparateur(trice) vendeur (se) option boucherie
-  CTM Préparateur(trice) vendeur (se) option charcuterie traiteur
-  Bac pro Boucher charcutier traiteur
-  Bac pro Métiers de l'alimentation
-  BP charcutier traiteur
-  BP Cuisinier
-  BP Arts de la cuisine

## Taux d'obtention :

2021 : -



## Lieux de la formation :

5 Rue Robert labor  
97490 sainte Clotilde



Et plateau technique  
93 r Roger Payet  
97438 Sainte-Marie

## Contacts :

ABSYTE Anne de AnéauR Formations



Référente handicap- Référente mobilité



0692885110

SIMONET Aurélien de AnéauR Formations



0692744462



aneaurformations@gmail.com



*Les personnes atteintes de handicap souhaitant suivre cette formation sont invitées à nous contacter directement, afin d'étudier ensemble les possibilités de suivre la formation.*

Date de création : Mai 2022