



## Le boucher

Spécialiste de la viande, le boucher respecte un savoir-faire pour la préparer, la présenter et la vendre. Il gère aussi ses approvisionnements. Ce professionnel doit posséder, en plus de ses compétences techniques, le goût du contact et le sens de l'accueil. Il conseille le client sur les morceaux et la manière de les cuisiner. La réalisation de plats élaborés, de spécialités bouchères fait également partie de son travail.

## Objectifs de la formation

La formation Brevet Professionnel Boucher permet d'acquérir les compétences suivantes :

- Maîtriser tous les aspects techniques (de l'approvisionnement jusqu'à la commercialisation en passant par le respect des normes de qualité),
- Prendre en considération la situation économique pour adapter ses produits,
- Participer à la gestion de l'entreprise,
- Appliquer les règles d'hygiène et de sécurité,
- Gérer une équipe.

## Contenu de la formation

### Blocs de compétences

RNCP37310BC01 - Préparation, présentation, décoration et vente en boucherie

RNCP37310BC02 - 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

RNCP37310BC03 - Gestion de l'entreprise de boucherie et connaissance de l'environnement économique et juridique du secteur de la boucherie

RNCP37310BC04 - Expression et connaissance du monde

RNCP37310BC05 - Langue vivante 1

RNCP37310BC06 - Langue vivante facultative (bloc facultatif)

RNCP37310BC07 - Mobilité (bloc facultatif)

## Modalités d'organisation

### Par année de formation

- 12 semaines de cours théoriques et pratiques au CFA
- 35 heures par semaine de cours
- 40 semaines de formation en entreprise dont 5 semaines de congés payés



## Lieux de formation

Saint-Brieuc - Ploufragan | Rennes - Bruz | Vannes



## Prérequis

Être titulaire d'un CAP Boucher ou d'un Bac Pro Boucher-charcutier-traiteur



## Modalités & délais d'accès

Candidature ouverte toute l'année, pour une entrée en formation principalement de fin août à début novembre.

Parcours adapté possible tout au long de l'année en fonction des profils et des situations. Toute entrée en formation fait l'objet d'un positionnement. Admission sur dossier et possibilité d'entretien. Nous consulter.



## Validation

Brevet Professionnel Boucher, diplôme de l'Éducation nationale, de niveau 4, inscrit au RNCP\* : 37310

<https://www.francecompetences.fr/recherche/rncp/37310>



## Durée

A minima 800h, parcours en 2 ans  
Réduction de durée suivant profil



## Type de contrat

Alternance



## Frais de formation

**Public apprenti** : Formation prise en charge par l'OPCO de branche.

**Public en reconversion ou salariés en professionnalisation** : Tarif horaire entre 14€ et 18€. Possibilité de prise en charge financière totale ou partielle en fonction des droits acquis et du statut (demandeur emploi, salarié, stagiaire de la formation professionnelle...).

**86,1 %** Taux de réussite aux examens\*\*

**98 %** Taux de satisfaction\*\*

**100 %** Taux d'insertion\*\*\* dont 3,5% en poursuite d'étude\*\*\*

**12,3 %** Taux de rupture\*\*

**QUALITÉS  
& PROFIL REQUIS**

Bonne dextérité

Aisance relationnelle

Respect des règles d'hygiène

**ENTREPRISES  
CONSEILLÉES**

Boucherie artisanale

Rayon boucherie en GMS

Atelier de transformation

Nous consulter

**MODALITÉS PÉDAGOGIQUES & ÉVALUATIONS**

- Alternance d'apports théoriques et de mises en situation
- Participation à des projets pédagogiques
- Contrôles réguliers de connaissances, notamment par des examens blancs et des mises en situation pratiques
- Épreuves ponctuelles en fin de formation
- Livret d'apprentissage entre l'apprenant, l'entreprise et le CFA
- Visite en entreprise par l'enseignant tuteur
- Séance de tutorat à chaque période au CFA
- Conseils de classe et bulletins de notes avec l'avis de l'équipe pédagogique
- Supports de formation numériques

**MOYENS TECHNIQUES**

- Plateaux techniques équipés
- Salles de formation
- Centre de ressources

**POURSUITES D'ÉTUDES**

Ce diplôme permet une entrée directe dans la vie active. D'autres poursuites d'études sont possibles. Consultez le site de l'Onisep.

**PERSPECTIVES PROFESSIONNELLES**

- Ouvrier très qualifié dans une entreprise artisanale, de commerce de gros ou de demi-gros
- Chef d'entreprise

**ACCESSIBILITÉ AUX PERSONNES****EN SITUATION DE HANDICAP**

CMA Formation Bretagne souhaite favoriser et sécuriser l'insertion des personnes en situation de handicap dans le monde professionnel. Les locaux sont aménagés pour accueillir des personnes à mobilité réduite. Contactez-nous.

**NOUS CONTACTER****CMA FORMATION DINAN-AUCALEUC**

cmaformation-dinan@cma-bretagne.fr · 02 96 76 27 37

**CMA FORMATION SAINT-BRIEUC - PLOUFRAGAN**

cmaformation-saintbrieuc@cma-bretagne.fr · 02 96 76 27 27

**CMA FORMATION QUIMPER**

cmaformation-quimper@cma-bretagne.fr · 02 98 76 46 35

**CMA FORMATION FOUGÈRES**

cmaformation-fougeres@cma-bretagne.fr · 02 99 05 45 55

**CMA FORMATION RENNES-BRUZ**

cmaformation-rennes@cma-bretagne.fr · 02 99 05 45 55

**CMA FORMATION SAINT-MALO**

cmaformation-saintmalo@cma-bretagne.fr · 02 99 05 45 55

**CMA FORMATION VANNES**

cmaformation-vannes@cma-bretagne.fr · 02 97 63 95 10