



Date de mise à jour : Mai 2026

BP BOUCHER

Niveau 4 RNCP 42129

OBJECTIFS

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

DÉLAIS ET MODALITÉS D'ACCÈS

En apprentissage : candidature en ligne tout au long de l'année, entretien d'étude du projet, test selon le cas.

En Formation continue : entretien d'étude du projet et aide au montage du dossier de financement, test d'entrée selon la formation.

Entrée en formation : A déterminer à l'issue du positionnement de l'entretien concernant le projet professionnel de l'apprenant/apprenante

ACCESSIBILITÉ

Notre structure s'est engagée dans la mise en œuvre d'une politique d'accueil et d'inclusion des personnes en situation de handicap en formation.

Nos formations sont accessibles aux personnes en situation de handicap. <https://www.cfa2b.fr/handicap/>

Référent Handicap au 04 95 59 20 30 ou au 06 43 90 25 73 par mail à referent.handi@cfa2b.fr

MIXITÉ

Toutes nos formations sont accessibles à tous et toutes, sans discrimination de sexe ou d'origine.

PUBLIC

En apprentissage : Jeunes à partir de 15 ans sous conditions, jusqu'à 29 ans révolus

Personnes en situation de handicap et sportifs de haut niveau sans limite d'âge.

Futurs créateurs ou repreneurs d'entreprise (dispositif particulier. Nous contacter)

En formation continue : Salariés, demandeurs d'emploi, indépendants, travailleurs non-salariés

MODALITÉS D'ÉVALUATION

En apprentissage : Epreuves en ponctuel examen incluant des épreuves écrites et orales (épreuves générales et professionnelles) et de pratiques professionnelles

Délivrant d'un diplôme du Ministère de l'Éducation Nationale : Brevet Professionnel de niveau 4 Européen

PRÉREQUIS

Être titulaire d'un CAP Boucher
Bonne maîtrise des compétences clés de base pour l'accès par la voie de l'apprentissage et de la formation continue
Maîtrise de la langue française parlé, lu, écrit (Niveau B1 certifié)

DURÉE

2 ans/ 3214 h dont 805 h en centre de formation

La durée de la formation est adaptée en fonction du profil de l'apprenant/apprenante à l'issue du positionnement (peut être allongée ou réduite selon le profil)

TARIF

Prise en charge possible suivant les modalités d'accès à la formation et le profil de l'apprenant/apprenante.

En apprentissage et en formation continue (contrat de professionnalisation), formation prise en charge par les OPCO ou CNFPT avec rémunération de l'alternant.

Une prise en charge partielle des frais annexes de type repas, nuitée, premier équipement peut être sollicitée auprès de l'OPCO dans le cadre d'un contrat d'apprentissage.

Nous consulter

INDICATEURS DE PERFORMANCE DE CETTE FORMATION

Taux d'obtention du diplôme et autres indicateurs de performance disponibles sur notre site internet www.cfa2b.fr dans la rubrique Etablissement, Pourquoi nous choisir

QUALIFICATIONS DES FORMATEURS, INSTALLATIONS, RESSOURCES DISPONIBLES

Disponibles sur notre site internet www.cfa2b.fr dans la rubrique Etablissement, Pourquoi nous choisir

En formation continue : examen certificatif final incluant des épreuves écrites et orales (épreuves générales et professionnelles) et de pratiques professionnelles

Délivrance d'un diplôme du Ministère de l'Éducation Nationale : Brevet professionnel de niveau 4 Européen

Possibilité de validation par blocs de compétences

MÉTHODES MOBILISÉES

Formation en alternance en centre de formation et en entreprise
Accompagnement individualisé

Mise en situation de cas concrets avec des apports théoriques et pratiques

Visite en entreprise

Moyens techniques : Salles de formation, salles informatiques, Centre de ressources, plateaux techniques modernes et équipés

Encadrement : Formation encadrée par des professeurs de matières techniques et générales, ainsi que par un maître d'apprentissage ou tuteur en entreprise

CONTENU DE LA FORMATION-BLOCS DE COMPÉTENCES

Préparation, présentation, décoration et vente en boucherie

Réaliser les opérations de préparations des viandes
Mettre en valeur les produits notamment l'intégralité de la carcasse dans une démarche de développement durable
Vendre les produits au client en argumentant et en proposant des conseils culinaires
Communiquer sur l'étiquetage, la conservation, la traçabilité, les signes officiels de qualité et l'origine des viandes

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

Analyser des situations professionnelles nécessitant la connaissance des animaux de boucherie et leurs produits, l'environnement professionnel du boucher et les techniques professionnelles de la boucherie
Appliquer les règles relatives à l'alimentation, à l'hygiène, aux locaux et équipements dans l'environnement professionnel du boucher et de la boucherie

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

Approvisionner
Gérer
Commercialiser
Communiquer
Se référer à une démarche qualité et de développement durable

Expression et connaissance du monde

Langue vivante étrangère

SUITE DE PARCOURS

BP Charcutier traiteur

*formation dispensée au CFA

ÉQUIVALENCE / PASSERELLE disponibles sur :

<https://www.francecompetences.fr/recherche/rncp/42129>

Certificateur : Ministère de l'Éducation Nationale

Code diplôme : 45022110

<https://referentiels-professionnels.eduscol.education.fr/boucher.html>

Date d'enregistrement : 22/04/2026

DÉBOUCHÉS

Boucher

Responsable de production en relation directe ou non avec la clientèle

Formateur

Chef d'entreprise ou gérant

Le taux d'insertion global dans l'emploi et le taux d'insertion dans le métier visé des titulaires de la certification figurent sur la fiche RNCP :

<https://www.francecompetences.fr/recherche/rncp/42129>

CONTACTS / SERVICE DAIOS

Point d'information unique quelle que soit la voie d'accès (apprentissage ou formation continue)

04 95 59 21 06 / anne-lise.retali@cfa2b.fr

04 95 59 20 35 / frederique.quaitella@cfa2b.fr

04 95 59 21 07 / julia.galli-storai@cfa2b.fr

Retrouvez en scannant ce QR Code toutes les informations concernant les conditions de déroulement et d'accueil de la prestation

LIVRET D'ACCUEIL DE L'APPRENANT →



L'ensemble des contenus proposés en lien HyperText sont disponibles à la demande

LIEUX ET COORDONNÉES CFA HAUTE CORSE

04 95 59 20 30 • contact@cfa2b.fr

Route du Village 20600 Furiani

CANTINE ET INTERNAT SELON DISPONIBILITES

Suivez nous sur les réseaux sociaux :



Pour voir nos offres d'apprentissage :

<https://www.apprentisencorse.com>

