

Le Brevet Professionnel (BP) Boucher

Le titulaire du BP Boucher doit être capable d'assurer ou de faire assurer toutes les tâches nécessaires à l'approvisionnement, à la transformation, à la commercialisation et à la vente des produits carnés. Il devra être capable d'organiser et de gérer le point de vente. L'obtention de ce diplôme atteste l'acquisition d'une haute qualification dans la profession.

Niveau du diplôme

Diplôme national Éducation nationale de niveau 4

Numéro de la Fiche du Répertoire National des Certifications Professionnelles

RNCP37310

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

Prérequis

CAP Préparateur en produits carnés
CAP Boucher
CAP Charcutier traiteur
CAP Cuisine
BEP Boucher charcutier
BEP Alimentation
Baccalauréat professionnel Boucher charcutier traiteur
Baccalauréat professionnel Métiers de l'alimentation
Brevet professionnel Charcutier traiteur
Brevet professionnel Cuisinier
Brevet Professionnel Arts de la cuisine

Certificats techniques des métiers de niveau V : Préparateur(trice) vendeur(se) option boucherie, Préparateur(trice) vendeur(se) option charcuterie-traiteur, Boucher-charcutier-traiteur.

Tout diplôme de niveau III ou supérieur du groupe de spécialité précité.

Objectif général

Obtenir le Brevet Professionnel Boucher

Objectifs de la formation

A l'issue de la formation, le titulaire de la formation devra :

- Maîtriser parfaitement les techniques de réception, de stockage, d'approvisionnement et de transformation (coupe, désossage, parage) des produits
- Maîtriser les nouveaux modes d'organisation et de conception en vue d'améliorer les qualités de produits et des services
- Être capable de rationaliser la gestion d'une structure (sélection des fournisseurs, choix des matières premières, calcul des rendements)
- Savoir porter la responsabilité d'une équipe (encadrement, répartition des tâches)
- Conforter des compétences en matière de gestion (comptabilité et techniques commerciales) et de compréhension de l'environnement économique, juridique et social de l'entreprise

Durée de la formation

900 h d'enseignement en 2 ans

Matières enseignées

En complément de la formation en milieu professionnel, la formation au CFA comporte :

- Des enseignements généraux : expression et connaissances du monde, gestion, anglais. Ces enseignements sont en relation avec les activités professionnelles.
- Des enseignements technologiques et professionnels : ils se déroulent sous forme de cours, de travaux pratiques et de travaux en ateliers pédagogiques.

Modalités d'évaluation

Examen ponctuel

Les épreuves et les coefficients sont détaillés dans le tableau ci-dessous.

Brevet professionnel BOUCHER			CFA ou sections apprentissage habilités Formation professionnelle continue en établissements publics habilités	Formation professionnelle continue en établissements publics habilités	CFA ou sections d'apprentissage non habilités Enseignement à distance Formation professionnelle continue en établissements privés			
Épreuves	Unité	Coef	Forme	Durée	Forme	Durée	Forme	Durée
E.1 : Pratique professionnelle		15						
Sous-épreuve E.11 : Préparation, présentation et décoration	U.11	11	Ponctuelle Pratique Orale	5 h 30	CCF Orale		Ponctuelle Pratique Orale	5 h 30
Sous-épreuve E.12 : Vente client	U.12	4	Ponctuelle Orale Pratique	30 mn	CCF Orale Pratique		Ponctuelle Orale Pratique	30 mn
E.2 : Technologie professionnelle et Sciences appliquées à l'alimentation, à l'hygiène, aux locaux et équipements et à l'environnement professionnel	U.20	7	Ponctuelle Écrite	3 h	CCF Écrite		Ponctuelle Écrite	3 h
E.3 : Gestion appliquée		7						
Sous-épreuve E.31 : L'environnement économique, juridique et le management de l'organisation	U.31	4	CCF Écrite	2 h	CCF Écrite		Ponctuelle Écrite	2 h
Sous-épreuve E.32 : Dossier professionnel	U.32	3	CCF Orale	30 mn	CCF Orale		Ponctuelle Orale	30 mn
E.4 : Expression et connaissance du monde	U.40	3	Ponctuelle Écrite	3 h	CCF Écrite		Ponctuelle Écrite	3 h
E.5 : Langue vivante (1)	U.50	1	Ponctuelle Orale	15 mn	CCF		Ponctuelle Orale	15 mn
Épreuve facultative (2) : Langue vivante facultative	UF		Ponctuelle Orale	15 min + 15 mn prépa	CCF	15 min + 15 mn prépa	Ponctuelle Orale	15 min + 15 mn prépa

(1) Le candidat choisit l'une des 4 langues vivantes suivantes : anglais, allemand, italien, espagnol.

(2) Seuls les points excédant 10 sont pris en compte pour le calcul de la moyenne générale en vue de l'obtention du diplôme.

Débouchés professionnels

Le titulaire de BP Boucher est un ouvrier hautement qualifié. Il sera amené à exercer ses fonctions comme responsable du point de vente. Par son potentiel et après une expérience professionnelle, le titulaire du BP pourra créer ou reprendre une entreprise.

Code ROME : D1101, H2101, D1106

Poursuite d'études

Brevet de maîtrise Boucher-Charcutier traiteur (RNCP34792)