

EN SAVOIR PLUS

DIPLÔME  
FORMATION

### Nos locaux sont accessibles aux personnes en situation de handicap.

Contactez notre référente handicap pour l'étude de votre situation et la détermination d'un accompagnement et d'un parcours de formation adapté :

**Emilie HERBOMEZ :**

☎ 04.68.11.22.00

✉ e.herbomez@cfai-aude.fr

# BP Boucher

(diplôme de niveau 4) - Code RNCP : 37310

*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.*

## ➤ MODALITÉS D'ACCÈS/PRÉREQUIS :

### ☞ Apprentissage :

Conditions d'accès : Jeune âgé de 16 ans au moins. Cela concerne les personnes entrant dans leur 16<sup>ème</sup> année (15 ans et un jour) qui ont terminé leur cycle du collège (brevet obtenu ou pas) et de moins de 30 ans (29 ans révolus) à la date de conclusion du contrat.

L'entrée en apprentissage au-delà de 29 ans révolus est possible pour :

- les travailleurs handicapés ;
- les sportifs de haut niveau ;
- les personnes ayant un projet de création ou de reprise d'entreprise.

Prérequis : Être titulaire au minimum d'un CAP dans le domaine concerné

Modalités de recrutement : Préinscription, dossier de renseignement, entretien avec le responsable pédagogique

Délais d'accès : De septembre à décembre

### ☞ Autres publics (reconversions professionnelles, contrat de professionnalisation, etc.) :

Conditions d'accès, prérequis, modalités de recrutement, délais d'accès : nous contacter pour étude de votre situation et détermination d'un parcours de formation adapté à vos besoins

## ➤ DÉROULÉ DE LA FORMATION ET MODALITÉS

	Apprentissage	Autres publics
<b>Durée de la formation</b>	2 ans (400 heures par an)	Nous contacter pour étude de votre situation et détermination d'un parcours de formation adapté à vos besoins
<b>Tarifs</b>	Coût de la formation pris en charge intégralement par les opérateurs de compétences	
<b>Modalités de formation</b>	Formation en présentiel	
<b>Modalités d'évaluations</b>	Evaluations diagnostiques, sommatives, formatives et certificatives (CCF et/ou ponctuel)	
<b>Méthodes pédagogiques</b>	Méthode expositive, démonstrative, active, interrogative	
<b>Moyens pédagogiques</b>	Espaces pédagogiques dédiés (salles de classes, centre de ressources multimédia, salles informatiques, plateaux techniques)	

EN SAVOIR PLUS

DIPLÔME  
FORMATION

Certificateur :  
Ministère de l'Éducation  
nationale et de la Jeunesse

Date de l'enregistrement :  
26/04/2016

Echéance de l'enregistrement :  
31/08/2026

CMA Formation Lézignan-Corbières  
22 avenue des Genêts  
11200 Lézignan-Corbières

## ➤ PROGRAMME DE FORMATION

**BC01** - Préparation, présentation, décoration et vente en boucherie

**BC02** - 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

**BC03** - Gestion de l'entreprise de boucherie et connaissance de l'environnement économique et juridique du secteur de la boucherie.

**BC04** - Expression et connaissance du monde

**BC05** - Langue vivante 1

**BC06** - Langue vivante facultative (bloc facultatif)

**BC07** - Mobilité (bloc facultatif)

Pour la possibilité de valider un ou plusieurs bloc(s) de compétence(s), se rapprocher du secrétariat pédagogique :

☎ 04.68.11.22.14

✉ [secrétariat@cfai-aude.fr](mailto:secrétariat@cfai-aude.fr)

## ➤ DÉBOUCHÉS

**Poursuites d'études** : BP charcutier-traiteur, MC employé-traiteur, formations courtes en création et gestion d'entreprise

**Perspectives métiers** : Boucher hautement qualifié, responsable de production en relation directe ou non avec la clientèle, formateur, chef d'entreprise ou gérant

Retrouvez la fiche descriptive intégrale et l'ensemble des indicateurs de cette certification sur [France compétence](http://France.compétence).

## ➤ LES + DE CMA FORMATION

- Service orientation et accompagnement dédié à la mise en relation avec nos entreprises partenaires
- Plateaux techniques dédiés pour chaque métier
- Internat et cantine modernes
- Centre de ressource multimédia
- Programme mobilité ERASMUS+
- Accessibilité aux personnes à mobilité réduite

## ➤ INFORMATIONS ET CONTACTS

**Nelly LOPEZ**

Conseillère en charge des métiers de l'alimentation  
*Service orientation et accompagnement*

☎ 04.68.11.22.15

✉ [n.lopez@cfai-aude.fr](mailto:n.lopez@cfai-aude.fr)

Suivez l'actualité de CMA Formation sur notre site internet et nos réseaux sociaux

