

# BREVET PROFESSIONNEL BOUCHER



## ACCÈS FORMATION ET TARIFS :

- Contrat d'apprentissage
- Contrat de professionnalisation
- Formation Continue\*

Financements par l'OPCO d'entreprise.

\*Contactez-nous pour un devis.

## DÉLAI ET MODALITÉ D'ACCÈS :

**Date de rentrée :** Septembre

**Pré requis :** CAP Boucher ou CAP Charcutier-Traiteur ou Bac Pro Boucher Charcutier ou CTM Boucher Charcutier Traiteur

**Durée :** 2 ans

**Date d'inscription maximum :** Décembre

## PROGRAMME DE FORMATION :

- **Volume d'heures en entreprise :** 2414 heures environ
- **Volume d'heures en formation :** 800 heures environ

## OBJECTIFS DE LA FORMATION :

- Organiser et gérer un point de vente spécialisé
- 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.
- Choisir les fournisseurs, négocier avec eux et passer les commandes
- Gérer une équipe

## MODALITÉS PÉDAGOGIQUES :

- Une formation alternée entre l'entreprise et le Centre de Formation
- Suivi pédagogique par l'équipe enseignante et le référent
- Des formations appliquées aux métiers avec mise en situation sur plateaux
- Visites en entreprise

## MODALITÉ D'EXAMENS :

- Diplôme de l'Éducation Nationale de niveau 4
- En présentiel
- **Selon le référentiel d'examen :** Épreuves ponctuelles finales

## DÉBOUCHÉS :

Le diplômé débute comme ouvrier très qualifié dans une entreprise artisanale, de commerce de gros ou de demi-gros. Avec une solide expérience, il pourra créer ou reprendre une entreprise.

Le titulaire du BP boucher est un ouvrier hautement qualifié capable d'organiser et gérer un point de vente spécialisé. Il assure diverses fonctions : il commande, réceptionne et stocke les carcasses et les viandes. Il sait sélectionner les produits de bonne qualité et connaît les techniques de conservation des viandes. Il choisit les fournisseurs, négocie avec eux et passe les commandes.



## Métiers de l'Alimentation

	ARDENNES	AUBE	MARNE	HAUTE-MARNE	ACCÈS FORMATION
	BOUCHERIE				
CAP Boucher*	✓	✓	✓	✓	APP, CP, FC
BP Boucher			✓		APP, CP, FC
	CHARCUTIER - TRAITEUR				
CAP Charcutier Traiteur*	✓				APP, CP, FC
CS Employé Traiteur*	✓		✓		APP, CP, FC

\* Formations pouvant se dérouler sur un site différent en fonction des effectifs

APP : Contrat d'apprentissage / CP : Contrat de professionnalisation / FC : Formation continue

**TAUX DE RÉUSSITE AUX EXAMENS SESSION 2025 : 66,67 %**  
**TAUX D'INSERTION ET DE POURSUITE D'ÉTUDES 2024 : 100 %**  
**TAUX DE RUPTURES 2024/2025 : 18,75 %**



### ACCESSIBILITÉ

Nos locaux sont accessibles aux personnes à mobilité réduite ; pour toute demande spécifique, notre référent handicap est à votre disposition.

## NOS CENTRES :

### ARDENNES

129 avenue Charles de Gaulle  
08008 Charleville Mézières Cedex  
03 24 33 02 24  
contact@almea-formations-08.fr

### AUBE

9 rue Robert Keller  
10151 Pont Sainte Marie Cedex  
03 25 81 08 01  
contact@almea-formations-10.fr

### MARNE

32 rue Benjamin Franklin  
51016 Châlons-en-Champagne Cedex  
03 26 69 25 85  
contact@almea-formations-51.fr

### HAUTE-MARNE

1 rue Albert Camus  
52904 Chaumont Cedex 9  
03 25 35 09 09  
contact@almea-formations-52.fr

[www.almea-formations.fr](http://www.almea-formations.fr)

Code RNCP : 37310

Organisme certificateur : Education Nationale

Fiche mise à jour le 03/10/2025

