



Filière  
Métiers de bouche



Développement  
des compétences



En présentiel

## BP BOUCHERIE



### PRÉREQUIS ET MODALITÉS D'ENTRÉE

- Accessible à des candidats déjà titulaires d'un CAP Boucher ou d'un diplôme référencé dans l'annexe 2 du référentiel de BP Boucher
- Signature d'un contrat d'apprentissage, contrat de professionnalisation ou accord de financement



### OBJECTIFS ET COMPÉTENCES VISÉES

- Organiser et gérer un point de vente de viandes (commandes, choix et négociation fournisseurs, réception et stockage)
- Maîtriser les opérations de transformation de la viande (découpe, désosse, parage, épiluchage) et de préparation pour la vente (ficelage, bardage...) en respectant les règles d'hygiène et de sécurité
- Réaliser l'agencement du point de vente et la présentation des produits. Accueillir et conseiller les clients, conditionner leurs achats, encaisser les ventes
- Contrôler les stocks et calculer les rendements
- Encadrer du personnel et élaborer les protocoles des démarches qualité et développement durable, d'entretien des locaux



### CONTENU

- Enseignement professionnel : pratique et technologie boucherie, gestion et sciences appliquées et gestion des produits carnés.
- Enseignement général : expression française et ouverture sur le monde, anglais



### MODALITÉS PÉDAGOGIQUES

- Présentiel avec supports en vidéoprojection, accès à des ordinateurs portables
- Possibilités de distanciel sur une plateforme à distance
- Accompagnement personnalisé dans un centre de ressources et de soutien
- Mise en situation pratique dans un laboratoire réfrigéré sur 200 m<sup>2</sup> comprenant quai réception / expédition, atelier de découpe, zones de conditionnement et de vente

### PUBLIC

- de 16 à 29 ans
- Sans condition d'âge pour :
  - Travailleurs handicapés (RQTH)
  - Salariés en contrat de professionnalisation
  - Salariés en reconversion
  - Demandeurs d'emploi

### DURÉE ET RYTHME DE L'ALTERNANCE

826 heures sur un parcours complet de 2 ans à raison d'une semaine de cours sur trois

### DATES ET LIEUX

CMA Formation - Bourgoin-Jallieu  
de 8h15 à 12h20  
et de 13h45 à 16h45

### TARIF

Formation gratuite et rémunérée en contrat d'apprentissage ou de professionnalisation (prise en charge par l'OPCO de l'entreprise)

Autres situations (demandeur d'emploi, artisans,...), nous consulter

### DÉLAI D'ACCÈS

Rentrée principale en septembre ou octobre avec possibilités d'entrées décalées  
Minimum 6 apprenants pour l'ouverture

### ACCESSIBILITÉ

Rampe d'accès, ascenseur, postes de travail adaptés  
CMA Formation  
Bourgoin-Jallieu est signataire de la Charte H+  
Les référents handicap sont à votre disposition au 04 76 70 86 68



## Les + de CMA Formation

- Entraînement et accompagnement aux concours professionnels
- Stage à l'École Nationale Supérieure des Métiers de la Viande à Paris
- Accompagnement A.P.P. (Atelier Pédagogique Personnalisé).



## MODALITÉS D'ÉVALUATION

- Évaluation en épreuves terminales organisée par le rectorat
- Validation par blocs de compétences
- Taux de réussite : 78,5 % (2022) et 76,9 % (2023)



## MÉTIERS

De l'approvisionnement à la vente au détail, le boucher est le spécialiste de la viande. Il choisit et achète les carcasses, les découpe puis les transforme en morceaux qu'il présente à sa clientèle.

Il maîtrise l'ensemble des techniques qui permettent de désosser, de dénervier et de dégraisser.

Il conseille la clientèle dans leur choix, les modes de préparation et de cuisson.

Après quelques années d'expérience et avec des compétences en gestion et comptabilités, il est possible de créer ou reprendre une entreprise. La profession offre actuellement un grand nombre d'opportunités.



## DÉBOUCHÉS PROFESSIONNELS

- Accès direct à l'emploi en boucherie comme boucher préparateur qualifié, ouvrier professionnel qualifié ou de fabrication.
- Le titulaire du CAP Boucher peut être employé dans une boucherie artisanale, au rayon d'une grande surface ou en atelier de préparation.

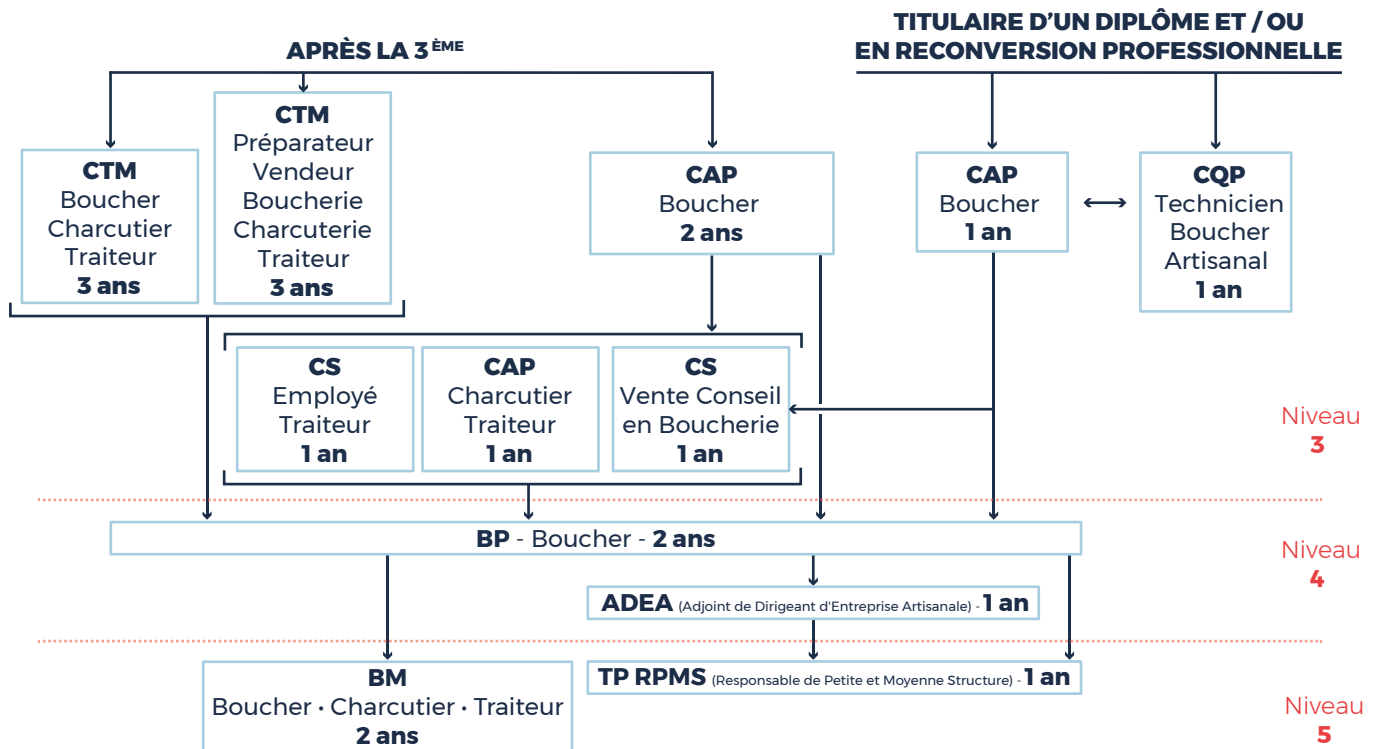


## POUR CANDIDATER

- Connectez-vous sur [cma-auvergnerrhonealpes.fr](http://cma-auvergnerrhonealpes.fr)
- Consultez nos sites internet et réseaux sociaux pour connaître les dates des prochaines portes ouvertes.



## POURSUITE D'ÉTUDE DANS LA FILIÈRE



Le parcours de formation peut être adapté en fonction des besoins de chaque candidat.

## POUR EN SAVOIR PLUS

Des offres de formation en alternance, les taux d'insertion, de poursuite d'étude par formation sont accessibles sur [inserjeunes.education.gouv.fr/diffusion/accueil](http://inserjeunes.education.gouv.fr/diffusion/accueil).

Le calendrier d'alternance et le profil des intervenants seront fournis après inscription définitive.

Visite virtuelle, solution d'hébergement et de restauration sur [cma-auvergnerrhonealpes.fr](http://cma-auvergnerrhonealpes.fr)



**CMA FORMATION**

**BOURGOIN-JALLIEU**

10, rue Saint Honoré  
 Champ-Fleuri - CS 72029  
 38307 Bourgoin-Jallieu  
 04 74 43 67 00 - [contact@efma.fr](mailto:contact@efma.fr)

