Chambre de Métiers et de l'Artisanat
PAYS DE LA LOIRE

CMA FORMATION

BP BOUCHER

Niveau 4 RNCP37310

OBJECTIFS

Préparer, présenter, décorer et vendre en boucherie

Appliquer les règles relatives à l'alimentation et à l'hygiène, aux locaux et équipements du laboratoire et de l'unité de vente en boucherie

Gérer l'entreprise de boucherie et connaitre l'environnement économique et juridique du secteur de la boucherie

Maîtriser les enseignements généraux de la formation pour mieux intégrer le monde professionnel

DÉLAIS ET MODALITÉS D'ACCÈS

Candidature ouverte toute l'année, pour une entrée en formation en septembre ou octobre

Parcours adapté possible tout au long de l'année en fonction des profils et des situations

Pré-inscription sur cma-formation-paysdelaloire.fr

Admission sur dossier et possibilité d'entretien

ACCESSIBILITÉ

Les personnes qui rencontreraient des difficultés issues d'une situation de handicap, même léger, sont priées de bien vouloir contacter notre référent handicap, présent sur chacun de nos centres de formation, afin d'établir les modalités d'accessibilité et d'adaptation à la formation

Voir site CMA Formation : cma-formation-paysdelaloire.fr/accessibilite-handicap

PUBLIC

En alternance : public éligible au contrat d'apprentissage ou au contrat de professionnalisation

En formation continue : tout public souhaitant se former/se perfectionner.

VAE : Public éligible à la validation des acquis de l'expérience

PRÉREQUIS

Être titulaire de l'un des diplômes suivants :

CAP Préparateur en produits carnés, CAP Boucher, CAP Charcutier-Traiteur, CAP Cuisine, BEP Boucher-charcutier, BEP Alimentation, Bac Pro Boucher-charcutier-traiteur, Bac Pro Métiers de l'alimentation, BP Arts de la cuisine, BP Cuisinier, BP Charcutier Traiteur

DURÉE

2 ans en alternance, 910h en Centre de formation

Autre : durée adaptée en fonction des profils et des situations.

Rythme Alternance : 1 Semaine sur 3 en Centre de Formation

TARIF

Contrat en alternance : prise en charge selon les coûts définis par l'OPCO de l'entreprise formatrice

Stagiaires de la formation professionnelle prise en charge possible en fonction du statut et des droits acquis

Coût de la formation : nous consulter pour devis

Consulter les tarifs France Compétences à titre indicatif : https://www.francecompetences.fr/base-documentaire/referentiels-et-bases-de-donnees/

Cette offre de formation est éligible à MON COMPTE FORMATION moncompteformation.gouv.fr

Date de mise à jour : janvier 2026

MODALITÉS D'ÉVALUATION

Suivi pédagogique et évaluation des acquis en centre de formation et en entreprise

Examen final ponctuel ou Contrôle en Cours de Formation (CCF)

La certification peut être acquise par blocs de compétences capitalisables pour les candidats préparant l'examen dans le cadre de la formation professionnelle continue ou de la validation des acquis de l'expérience.

MÉTHODES MOBILISÉES

Formation en alternance en centre de formation et en entreprise

Formation en présentiel, FESTA (formation en situation de travail appliquée à l'apprentissage) et activités pédagogiques à distance possibles

Accompagnement individualisé

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

Livret d'alternance numérique

Visite en entreprise

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

Encadrement :
Professeurs d'enseignement professionnel, experts techniques avec titre, diplôme et expérience professionnelle dans le métier enseigné

Maître d'apprentissage ou tuteur en entreprise

Professeurs diplômés pour les enseignements généraux

CONTENUS

Consulter le contenu de la formation et les blocs de compétences en vous rendant sur le site CMA Formation :
https://cma-formation-paysdelaloire.fr/bp-boucher

OFFRE DE FORMATION DE LA CMA

Niveau 4 (Bac)	**BP** Brevet Professionnel		
Niveau 3	**CAP** Certificat d'Aptitude Professionnelle	**CTM** Certificat Technique des Métiers	**CS** Certificat de Spécialisation

DÉBOUCHÉS

Boucher hautement qualifié, responsable de production en relation direct ou non avec la clientèle, formateur, chef d'entreprise

SUITE DE PARCOURS

Brevet de Maitrise Boucher

ÉQUIVALENCE / PASSERELLE

Pas de passerelle pour cette certification

Pour connaître les équivalences de diplômes, accédez au site d'ENIC – NARIC France :
https://www.france-education-international.fr/hub/reconnaissance-de-diplomes

Certificateur : Ministère de l'Education Nationale et de la Jeunesse

Date d'enregistrement : 06-02-2023

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

LES + DE LA CMA PAYS DE LA LOIRE

- Le Centre de Formation « leader » pour l'Artisanat, avec 9 sites proches de vous !
- Plus de 100 formations parmi 50 métiers
- Un accompagnement vers 5 000 entreprises qui forment et qui recrutent
- Des équipes d'experts pour vivre ta passion, créer ton destin !
- Au quotidien : des innovations, des outils numériques, des plateaux techniques à la pointe des dernières technologies
- Une chance pour chacun : parcours individualisé, publics en situation de handicap
- Des opportunités pour créer une entreprise, partir à l'étranger, gagner des concours

LIEUX ET COORDONNÉES

NANTES
02 40 18 96 96 · accueilcfp44nantes@cma-paysdelaloire.fr

ANGERS
02 41 22 61 56 · accueilcfp49@cma-paysdelaloire.fr

LE MANS
02 43 50 13 70 · accueilcfp72@cma-paysdelaloire.fr

LA ROCHE-SUR-YON
02 51 36 53 00 · accueilcfp85@cma-paysdelaloire.fr

CMA FORMATION

Erasmus+

cma-formation-paysdelaloire.fr

Suivez-nous
sur les réseaux sociaux :