

BP BOUCHER

Diplôme préparé à Belfort
au CFA Municipal Jackie DROUET



Nos équipes :

Le CFA Municipal Jackie DROUET est un établissement à taille humaine. L'ensemble des équipes pédagogiques et administratives sont mobilisées afin de vous accompagner non seulement pour votre réussite à l'examen mais surtout vers la concrétisation de votre projet professionnel et personnel.

Nos enseignants de matières générales sont titulaires de diplômes universitaires.

Nos enseignants de pratique ont une grande expérience professionnelle dans leur domaine de compétences.

Tous sont formés aux exigences des référentiels de l'éducation nationale et à la pédagogie de l'alternance. Passionnés, ils déploient des trésors d'inventivité et de patience pour redonner confiance aux apprenants et leur communiquer l'envie d'apprendre. En perpétuelle recherche d'innovation et d'initiatives, ils ont à cœur de transmettre leur savoir grâce à un engagement au quotidien.

Ils sont également régulièrement formés. Afin de faire vivre leur passion à nos apprenants, les enseignants de pratique leur proposent régulièrement de participer et de les accompagner à des concours.

Des apprenants du CFA ont d'ailleurs été primés à plusieurs reprises.

Méthodes d'enseignement :

Toutes nos formations sont sous licence Education Nationale sauf le Brevet Technique des Métiers qui est sous licence Chambre des Métiers. Le CFA est centre d'examen pour le Rectorat. Les enseignements se font en présentiel.

Les enseignements à distance peuvent être proposés. Le CFA se réserve le droit d'adapter les modalités de formation Campus en ligne.

Les enseignements généraux, technologiques et professionnels se déroulent sous forme de cours en salle, de travaux pratiques et de travaux en ateliers pédagogiques. Ils sont fondés sur la maîtrise des techniques professionnels.

Les cours d'enseignements généraux sont en relation avec les activités professionnelles.

Directeur adjoint, Responsable Pédagogique, Référent Handicap et Mobilité :

M. Ahmed DJIOUA - 2 rue René Cassin à Belfort - 03 70 04 80 80 - cfa@mairie-belfort.fr

Accessibilités aux personnes en situation de handicap :

Le CFA JACKIE DROUET s'inscrit dans une politique d'égalité des chances afin de permettre à tous les apprenants d'accéder à ses formations et de développer leur potentiel. Tous les apprenants en situation de handicap temporaire ou permanent, ou qui souffrent d'un trouble de santé invalidant sont accompagnés tout au long de leur formation.

Le CFA JACKIE DROUET s'engage ainsi, pour tout apprenti présentant une situation de handicap à :

- Prendre en compte ses besoins,
- Etudier des aménagements spécifiques pour son accompagnement tout au long de sa formation,
- Faire le lien entre les différents services de l'école,
- L'accompagner dans ses démarches.

Pour toute question ou demande vous pouvez vous adresser au Référent Handicap du CFA :

M. Ahmed DJIOUA : 03 70 04 80 80 - cfa@mairie-belfort.fr

Livret d'accueil des apprenants en situation de handicap :

<http://cfa.mairie-belfort.com/index.php/informations/livret-handicap>

Registre d'accessibilité :

<http://cfa.mairie-belfort.com/index.php/informations/registre-d-accessibilite>

Mobilité Nationale et Internationale :

La Mobilité Nationale et Internationale pour :

- Découvrir de nouvelles approches et méthodes pédagogiques
- Echanger entre pairs sur ses pratiques en France ou à l'étranger
- Développer l'attractivité des formations et les faire évoluer

Pour plus de renseignements vous pouvez vous adresser au Référent Mobilité du CFA :

M. Ahmed DJIOUA : 03 70 04 80 80 - cfa@mairie-belfort.fr

Rythme :

La formation proposée est une formation en apprentissage.

Le rythme d'alternance est généralement d'1 semaine de cours théoriques et pratiques au CFA et 3 semaines en entreprise.

Modalités d'accès :

Accès définitif en formation après signature du contrat d'apprentissage avec l'entreprise, validation par le CFA des missions confiées par l'entreprise et sous réserve de validation de la convention avec l'OPCO (organisme financeur).

Pour plus d'informations sur le processus d'inscription au CFA vous pouvez cliquer sur le lien suivant :

<http://cfa.mairie-belfort.com/index.php/devenir-apprenti>

Délais d'accès : Les rentrées :

Accès selon le planning des formations du CFA : Les rentrées ont lieu chaque année en :

- Septembre pour les 2èmes années
- Octobre pour les 1ères années.

Rémunération en apprentissage :

La rémunération varie en fonction de l'âge et de la progression dans le cycle du diplôme selon la réglementation en vigueur.

Pour plus d'informations vous pouvez cliquer sur le lien suivant :

<http://cfa.mairie-belfort.com/index.php/devenir-apprenti>

Simulateur de calcul de rémunération des alternants : [Simulateur](#)

Conditions tarifaires :

Dans le cadre de l'alternance et du contrat d'apprentissage, la formation peut être financée toute ou partie par un organisme financeur (OPCO).

- Pour un contrat d'apprentissage, l'apprenti n'a pas de reste à charge.
- Pour un contrat de professionnalisation, le taux horaire moyen est de 15 €.

Pour information, les coûts de formation sont compris entre 4282€ et 8739 € par an selon la convention collective de l'employeur.

Le diplôme :

Le Brevet professionnel Boucher est un diplôme national Éducation nationale de niveau 4

Certificateur : Education Nationale

Date d'enregistrement de la certification : 06/02/2023

Durée de la formation :

900 h d'enseignement en 2 ans

Numéro de la Fiche du Répertoire National des Certifications Professionnelles :

RNCP37310 – Date d'échéance au 31/08/2026

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

Conditions d'admission :

Etre titulaire d'un des diplômes ci-dessous : 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.

Les candidats doivent également trouver une entreprise pour leur alternance.

Individualisation du parcours, passerelles et équivalences :

Une dispense de certaines matières est possible en fonction de votre parcours.

Si vous êtes titulaire d'un diplôme supérieur ou équivalent au brevet professionnel, vous pouvez demander un rendez-vous auprès du Directeur Adjoint qui individualisera votre parcours.

Les candidats inscrits peuvent conserver pendant 5 ans les notes supérieures ou égales à 10/20 obtenues lors des sessions précédentes à toutes épreuve ou sous épreuve (« bénéfiques »). Ils peuvent choisir de renoncer à un bénéfice.

Des passerelles ou des équivalences (cf Validations de blocs de compétences, passerelle et équivalence) peuvent être prises en compte en fonction du diplôme préparé.

Pour plus de détail vous pouvez contacter le Responsable Pédagogique :

M. Ahmed DJIOUA : 03 70 04 80 80 - cfa@mairie-belfort.fr

Objectifs de la formation :

À 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

Référentiel de la formation : https://referentiels-professionnels.eduscol.education.fr/Boucher/01_RAP.pdf

Présentation succincte du métier :

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.

Matières enseignées :

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

- D'enseignements généraux : expression et connaissances du monde, anglais. Ces enseignements sont en relation avec les activités professionnelles.
- D'enseignements technologiques et professionnels. Ils sont fondés sur la maîtrise des techniques professionnelles.

Validations de blocs de compétences :

La loi n° 2014-288 du 5 mars 2014 a permis l'acquisition de blocs de compétences correspondant à des parties de certifications inscrites au répertoire national des certifications professionnelles. Cela signifie que les blocs de compétences acquis lors du suivi d'un enseignement le restent pendant 5 ans et peuvent être complétés ultérieurement en vue de l'obtention d'un diplôme.

Blocs de compétences de la formation :

RNCP37310BC01 - Préparation, présentation, décoration et vente en boucherie

Réaliser les opérations de préparations des viandes ; Mettre en valeur les produits notamment l'intégralité de la carcasse dans une démarche de développement durable ; Vendre les produits au client en argumentant et en proposant des conseils culinaires ; Communiquer sur l'étiquetage, la conservation, la traçabilité, les signes officiels de qualité et l'origine des viandes

RNCP37310BC02 - 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 : Analyser des situations professionnelles nécessitant la connaissance des animaux de boucherie et leurs produits, l'environnement professionnel du boucher et les techniques professionnelles de la boucherie ; Appliquer les règles relatives à l'alimentation, à l'hygiène, aux locaux et équipements dans l'environnement professionnel du boucher et de la boucherie

RNCP37310BC03 - Gestion de l'entreprise de boucherie et connaissance de l'environnement économique et juridique du secteur de la boucherie : Approvisionner ; Gérer ; Commercialiser ; Communiquer ; Se référer à une démarche qualité et de développement durable

RNCP37310BC04 - Expression et connaissance du monde : Le programme sur lequel repose l'unité est défini par l'arrêté du 8 février 2016 modifié fixant les programmes des enseignements généraux des classes préparatoires au brevet professionnel (J.O. du 01/03/2016 ; BOEN n° 11 du 17/03/2016)

RNCP37310BC05 - Langue vivante 1 : Le programme sur lequel repose l'unité est défini par l'arrêté du 8 février 2016 modifié fixant les programmes des enseignements généraux des classes préparatoires au brevet professionnel (J.O. du 01/03/2016 ; BOEN n° 11 du 17/03/2016)

RNCP37310BC06 - Langue vivante facultative (bloc facultatif) : L'unité étant facultative, elle ne fait pas l'objet d'un enseignement. Néanmoins les compétences attendues et le niveau sont mentionnés dans l'arrêté du 4 juillet 2017 portant définition de l'épreuve facultative de langue vivante des brevets professionnels (J.O. du 1er/08/2017)

RNCP37310BC07 - Mobilité (bloc facultatif) : Les compétences constitutives de l'unité facultative « mobilité » figurent en annexe de l'arrêté du 30 août 2019 portant création d'une unité facultative de mobilité et de l'attestation MobilitéPro dans les diplômes du baccalauréat professionnel, du brevet professionnel et du brevet des métiers d'art (J.O. du 26/09/2019 : BOEN n° 35 du 26 septembre 2019).

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		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 :

Il est possible de s'insérer dans la vie professionnelle directement après cette formation.

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.

Poursuite d'études :

Ci-dessous un exemple de poursuite d'étude :

Brevet de maîtrise Boucher-Charcutier traiteur

Cette liste n'est pas exhaustive