

Public :

Tout public

Pour les personnes en situation de handicap, veuillez nous contacter pour étudier votre demande et les besoins en compensation si nécessaire : information disponible sur notre site internet CMA de Région Grand Est*/ou nous contacter

Niveau d'entrée / Prérequis :

Être éligible au contrat d'apprentissage
Diplôme de niveau 3 en Boucherie-Charcuterie-Traiteur

Statut :

Apprenti(e)

Durée & accès :

- 24 à 25 semaines de cours sur 2 ans (800H en centre de formation et 2840H en entreprise)
- Possibilité de parcours individualisé sur dossier
- Possibilité de signature d'un contrat d'apprentissage toute l'année
- CERFA signé et conforme

La formation débute dans les 3 mois qui suivent le début de l'apprentissage

Prochaines sessions

De septembre à juin tous les ans

Lieu de formation & contact :

- CMA FORMATION Nancy,
10 rue Léonard de Vinci, 54000 Nancy
cmaformation-nancy@cma-grandest.fr

- CMA FORMATION Épinal,
16 avenue Dutac, 88000 Épinal
cmaformation-epinal@cma-grandest.fr

Objectif de qualification :

Obtenir un Brevet Professionnel (B.P) Boucher (diplôme de niveau 4 enregistré au RNCP37310) validé par l'Etat

Objectif pédagogique de la formation :

À la fin de la formation l'apprenti(e) sera capable de réaliser les activités liées au métier de boucher

Compétences visées et résultats attendus :

- **BLOC 1**: Préparation, présentation, décoration et vente en boucherie
- **BLOC 2**: 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
- **BLOC 3**: Gestion de l'entreprise de boucherie et connaissance de l'environnement économique et juridique du secteur de la boucherie
- **BLOC 4**: Expression et connaissance du monde
- **BLOC 5**: Langue vivante 1
- **BLOC 6**: Langue vivante facultative (bloc facultatif)
- **BLOC 7**: Mobilité (bloc facultatif)

Contenu :

- Enseignement général :

Expression et connaissance du monde / Anglais

- Enseignement professionnel :

Sciences Appliquées à l'Alimentation / Technologie professionnelle / Pratique (préparation, présentation et décoration) / Environnement Économique, Juridique et Management de l'organisation / gestion comptabilité et techniques commerciales/vente client/vécu et retours en entreprise/

Coût :

Le coût de la formation est relatif au montant de la prise en charge de l'OPCO de l'entreprise accueillante

Équipements :

- Salles d'enseignement professionnel dédiées (technologie et atelier professionnel) et salle d'enseignement général équipée (projection)
- Salles informatiques
- Centre de ressources et espace de travail
- Possibilité de restauration sur place (self uniquement sur le site d'Épinal)
- Possibilité d'hébergement

Pour plus de renseignements :

Contact / Référent Handicap – mail :

- CMA FORMATION Nancy :
fchastant@cma-grandest.fr

- CMA FORMATION Épinal :
cpla@cma-grandest.fr

Session 2025

Taux de réussite à l'examen : **72 %**

Taux de présentation à l'examen : **72 %**



SCANNEZ
pour consulter nos
conditions générales
de ventes

Organisation de la formation :

Cours 1 semaine sur 3 en centre de formation (2 semaines sur 3 semaines en entreprise)

Méthodes pédagogiques utilisées :

- Formation effectuée en présentiel
- Formation appliquée en atelier
- Méthodes pédagogiques adaptées en fonction des matières dispensées (travaux de groupes, exposés, simulation, jeux de rôle, vidéo...)

Validation du parcours / Modalités d'évaluation :

- Evaluation durant tout le parcours de formation (mises en situations pratiques, études de cas, examens blancs...)
- Passage de l'examen à l'issue de la formation selon calendrier national des examens (épreuves ponctuelles écrites et orales, épreuves pratiques)

Possibilité de valider un ou plusieurs blocs de compétences

Débouchés :

- Boucher hautement qualifié
- Responsable de production en relation directe ou non avec la clientèle
- Formateur
- Chef d'entreprise ou gérant

Possibilité de poursuites d'études :

Brevet de Maîtrise Boucher Charcutier -Traiteur

Pour les équivalences et passerelles (cf. notre site internet ou nous contacter)

Qualification des formateurs :

- Formateur professionnel : qualifié et ayant une expérience en boucherie
- Formateurs enseignement général : qualifié avec une expérience en enseignement