



Code(s) NSF : 221

Code CPF : NC

Décret n° 2004-1164 du 02 Novembre 2004 - N° SIRET : 130 028 012 00016

Numéro de Déclaration d'Activité 44570405157 enregistré auprès du Préfet de la Région Grand-Est

Cet enregistrement ne vaut pas agrément de l'Etat

Mise à jour : Juin 2026

## 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 :

Diplôme de niveau 3 en Boucherie-Charcuterie-Traiteur

## Statut :

Stagiaire de la formation professionnelle rémunéré ou non

## Durée & accès :

Par an : 400h de formation dont 300h en enseignement professionnel et 100h en enseignement général (en fonction du positionnement)  
(400H en centre de formation et 1400H en entreprise)

**Accès : dès les effectifs réunis et les conditions réalisées**

**Modalité d'inscription : se rapprocher des contacts en département.**

## Prochaines sessions :

De septembre/octobre à juin

Nous contacter

## Objectif de qualification :

Obtenir un Brevet Professionnel (B.P) Boucher (diplôme de niveau 4 enregistré au RNCP42129) validé par l'Etat

## Objectif pédagogique de la formation :

A la fin de la formation l'apprenti 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

NOUVELLE FORMATION

## Lieu de formation & contact :

CMA Formation Nancy  
10 Rue Leonard de Vinci,  
54000 Nancy  
Tél. : 03.83.96.52.50  
Cmaformation-nancy@cma-grandest.fr

CMA Formation Épinal  
16 avenue Dutac  
88000 EPINAL  
Tél. : 03.29.69.21.88  
Cmaformation-epinal@cma-grandest.fr

## 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 / Dossier professionnel

## Organisation de la formation :

Formation alternant des périodes de formation en centre et 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

**Coût de la formation :****17 €/H TTC par stagiaire**

- Formation éligible au Compte Personnel de Formation (CPF)
- Possibilité de prise en charge totale ou partielle du coût de la formation sur étude de dossier
- Nous contacter

**Equipements :**

- 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 d'hébergement
- Possibilité de restauration sur place (self uniquement sur le site d'Epinal)

**Participants :****10 stagiaires/session (max)**

Session ouverte à partir de 8 stagiaires

**Pour plus de renseignements :**

Réfèrent / Contact Handicap - mail :

- CMA FORMATION Nancy :  
fchastant@cma-grandest.fr- CMA FORMATION Épinal :  
cpla@cma-grandest.fr**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

**Qualification des formateurs :**

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

**Conditions générales de vente :**

à consulter en flashant ce code

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