

BP

BOUCHER



POINTS CLÉS

Pré-requis

- Être titulaire d'un CAP Boucher ou d'un Bac Pro Boucher-charcutier-traiteur

Modalités & délais d'accès

- Signature d'un contrat d'apprentissage et signature d'une convention de formation, intégration dans un délai de 15 jours.



NIVEAU 4

BP



Contrat d'apprentissage



Rythme

2 jours tous les 15 jours à la Skool & le reste du temps en entreprise



Durée

2 ANS soit 808h de formation à la Skool



OBJECTIFS

Le titulaire du brevet professionnel « boucher » est un professionnel hautement qualifié capable de réaliser et de faire assurer toutes les tâches nécessaires à l'approvisionnement, à la gestion, à la transformation, à la commercialisation et à la vente des produits liés à son activité de boucherie

Il maîtrise les techniques professionnelles dans un objectif permanent d'optimisation de l'ensemble des tâches en respectant les réglementations en vigueur, notamment les règles d'hygiène et de sécurité.



DÉBOUCHÉS MÉTIER

- Boucher hautement qualifié,
- Responsable de production en relation directe ou non avec la clientèle,
- Formateur,
- Chef d'entreprise ou gérant
- Taux d'insertion global à 6 mois : ND %
- Taux d'insertion dans le métier visé à 6 mois : ND %
- Taux d'insertion dans le métier visé à 2 ans : ND %



SUITES DE PARCOURS

- BM Boucher Charcutier Traiteur
- BP Charcutier Traiteur



CONTACT APPRENTISSAGE

04 12 05 06 07

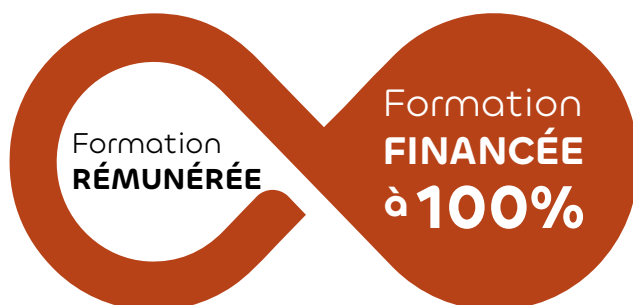
info.perpignan@skoolnjob.com

RNCP 42129

Certificateur : MINISTRE DE L'EDUCATION NATIONALE ET DE LA JEUNESSE

Date d'enregistrement de la certification : 01-09-2026

V3 - 11/06/2026



BP BOUCHER

PROGRAMME

BLOC 1 - Préparation, présentation, décoration et vente en boucherie - (RNCP42129BC01)

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 - (RNCP42129BC02)

BLOC 3 - Gestion de l'entreprise de boucherie et connaissance de l'environnement économique et juridique du secteur de la boucherie - (RNCP42129BC03)

BLOC 4 - Expression et connaissance du monde - (RNCP42129BC04)

BLOC 5 - Langue vivante 1 - (RNCP42129BC05)

Compétences attestées voir site skoolnjob.com

RNCP 42129 - V3 - 11/06/2026

Acquisition de l'ensemble des blocs pour validation du BP.

Lien France Compétence : <https://www.francecompetences.fr/recherche/rncp/42129>



MODALITÉS PÉDAGOGIQUES

En présentiel

- Pédagogie active
- Apports théoriques et techniques
- Mise en pratique professionnelle
- Apprentissage en entreprise



MODALITÉS D'ÉVALUATION

- Chaque compétence d'un bloc de compétence est évaluée à l'écrit et ou à l'oral
- Mise en situation, dossier de présentation (voir description des épreuves sur le site skoolnjob.com)

Le jury du certificat d'aptitude professionnelle est composé à parité :
- De professeurs des établissements d'enseignement public et des établissements d'enseignement privés sous contrat ainsi que d'enseignants des centres de formation d'apprentis ;
- De personnes qualifiées de la profession choisies en nombre égal parmi les employeurs et les salariés après consultation des organisations représentatives.



MOYENS D'ENCADREMENT DE LA FORMATION

L'OF s'engage à adapter chaque formation aux besoins réels de l'apprenti. La formation est réalisée par des formateurs qualifiés basée sur une pédagogie active, avec des exercices pratiques et personnalisés qui permettent l'ancrage en temps réel. Cette animation s'appuie sur une alternance d'exposés théoriques et travaux pratiques. Support de cours délivré à chaque participant.

Passerelle : Les personnes déjà titulaires d'un diplôme de niveau équivalent ou supérieur au BP sont dispensées des épreuves générales / Équivalence : Aucune

€ TARIFS*

Le coût de la formation est pris en charge en totalité par l'OPCO compétent.

♿ ACCESSIBILITÉ

Accessibilité aux personnes en situation de handicap, nous contacter. Nos locaux sont accessibles aux PMR.



skoolnjob.com



04 12 05 06 05

info.perpignan@skoolnjob.com
145 Chemin de la Passio Vella
66100 PERPIGNAN

