

BP boucher

Brevet professionnel (Education nationale)

Niveau de qualification : 4 - Savoirs factuels et théoriques

Bac

[Code Certif Info N°20679]



Avertissement : cette fiche est en état archivé

Descriptif, Objectif et Programme

Objectif

Le titulaire du BP boucher est un ouvrier hautement qualifié capable d'organiser et gérer un point de vente spécialisé. Il assure diverses fonctions : il commande, réceptionne et stocke les carcasses et les viandes. Il sait sélectionner les produits de bonne qualité et connaît les techniques de conservation des viandes. Il choisit les fournisseurs, négocie avec eux et passe les commandes.

Il maîtrise les opérations de transformation de la viande : il découpe les carcasses, les désosse et les sépare. Il pare et épiluche les viandes, les prépare pour la vente (ficelage, bardage).

Il prend en charge l'agencement du point de vente et la présentation des produits. Il accueille et conseille les clients, conditionne leurs achats et encaisse les ventes.

Il contrôle les stocks et calcule les rendements. Il peut être amené à encadrer du personnel. Enfin, il entretient les locaux et travaille en respectant les règles d'hygiène et de sécurité.

Le diplômé débute comme ouvrier très qualifié dans une entreprise artisanale, de commerce de gros ou de demi-gros. Avec une solide expérience, il pourra créer ou reprendre une entreprise.

En cours de rénovation.

Modules

Épreuve / Unité (EU) - 01. Pratique professionnelle Transformation, commercialisation

Épreuve / Unité (EU) - 02. Gestion des produits carnés

Épreuve / Unité (EU) - 02.1. Gestion des produits carnés

Épreuve / Unité (EU) - 02.2. Gestion des produits carnés

Épreuve / Unité (EU) - 03. Technologie et sciences

Épreuve / Unité (EU) - 03.1. Technologie et sciences

Épreuve / Unité (EU) - 03.2. Technologie et sciences

Épreuve / Unité (EU) - 04. Gestion

Épreuve / Unité (EU) - 04.1. Gestion

Épreuve / Unité (EU) - 04.2. Gestion

Épreuve / Unité (EU) - 05. Expression française et ouverture sur le monde

Unité professionnelle (UP) - 01. Epreuve facultative

Autres informations

RNCP

Inscrit de droit Fiche n° 970

<https://certificationprofessionnelle.fr/recherche/rncp/970>

Certificateur

Ministère de l'éducation nationale

Valideur

Ministère de l'éducation nationale

Ce titre remplace

BP boucher (<https://reseau.intercariforef.org/formations/certification-20680.html>)

Ce titre est remplacé par

BP boucher (<https://reseau.intercariforef.org/formations/certification-88863.html>)

Session de l'examen

Année de la première session	Année de la dernière session
1999	2017

Domaine(s) de formation

21599 : Boucherie

34525 : Vente produit alimentaire

Lien(s) vers les métiers (ROME)

D1101 : Boucherie

D1106 : Vente en alimentation

H2101 : Abattage et découpe des viandes

Groupes formation emploi (GFE)

K : Production alimentaire

Q : Commerce

Domaine de spécialité (NSF)

221 : Abattage des animaux, fabrication de produits alimentaires : boucherie, charcuterie, ...

Accessibilité

Formation initiale	Formation continue	Apprentissage	Contrat de pro	VAE	Demande individuelle
Non	Oui	Oui	Oui	Oui	Oui

Textes officiels

[Arrêté du 10/05/2004](#)

Publication : 20/05/2004

Descriptif : Arrêté du 10 mai 2004 modifiant l'arrêté du 14 octobre 1997 modifié portant création du brevet professionnel « boucher », l'arrêté du 3 décembre 1998 portant création du brevet professionnel « charcutier-traiteur » et l'arrêté du 13 novembre 1989 modifié portant création de la mention complémentaire « employé traiteur »

Code NOR : MENE0400943A

URL : <http://www.legifrance.gouv.fr/WAspad/UnTexteDeJorf?numjo=MENE0400943A>

Modification : Oui

[Arrêté du 19/07/2007](#)

Publication : 18/08/2007

Descriptif : Arrêté du 19 juillet 2007 modifiant l'arrêté du 14 octobre 1997 modifié portant création du brevet professionnel « boucher » et l'arrêté du 3 décembre 1998 modifié portant création du brevet professionnel « charcutier-traiteur »

Code NOR : MENE0760972A

URL : <http://www.legifrance.gouv.fr/WAspad/UnTexteDeJorf?numjo=MENE0760972A>

Modification : Oui

[Arrêté du 21/10/1999](#)

Publication : 29/10/1999

Descriptif : Modification de l'arrêté du 14/10/1997 portant création

Code NOR : MENE9901922A

URL : <http://www.legifrance.gouv.fr/WAspad/UnTexteDeJorf?numjo=MENE9901922A>

Modification : Oui

[Arrêté du 14/10/1997](#)

Publication : 22/10/1997

Descriptif : Arrêté du 14 octobre 1997 portant création du brevet professionnel Boucher

Code NOR : MENL9703043A

URL : <http://www.legifrance.gouv.fr/WAspad/UnTexteDeJorf?numjo=MENL9703043A>

Création : Oui

[Arrêté du 26/04/2016](#)

Publication : 11/05/2016

Descriptif : Arrêté du 26 avril 2016 portant création de la spécialité « boucher » de brevet professionnel et fixant ses modalités de délivrance

Code NOR : MENE1611318A

URL : <http://www.legifrance.gouv.fr/WAspad/UnTexteDeJorf?numjo=MENE1611318A>

Abrogation : Oui

Informations mises à jour le 07/11/2017 par Certif Info.

<https://reseau.intercariforef.org/formations/certification-20679.html>