

BREVET PROFESSIONNEL BOUCHER

Diplôme de niveau 4 - RNCP 37310*

Modalités d'accès :

En alternance :

Entre 15 et 29 ans, en contrat d'apprentissage*

***Aucune limite d'âge pour les personnes reconnues travailleurs handicapés**

Après 29 ans, en contrat de professionnalisation pour : les demandeurs d'emploi, les bénéficiaires du RSA, de l'ASS ou de l'AAH, ou bénéficiaires d'un contrat aidé.

En formation continue : Non accessible dans notre CFA

Pré-requis / Modalités d'inscription :

Être titulaire du **CAP Boucher**

Pour l'alternance, il est nécessaire de trouver un employeur souhaitant vous recruter en contrat d'apprentissage ou de professionnalisation.

Le CFA dispose d'un service relation entreprises qui peut vous accompagner dans vos recherches.

Durée et coût :

La formation se déroule en 2 ans

Pour l'Alternance : formation **gratuite et rémunérée** entre 27% et 100% du SMIC (selon l'âge)

Objectifs : Compétences et Aptitudes

Le titulaire du BP 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.

Compétences : Préparation, présentation, décoration et vente en boucherie (mise en valeur, communication ...), application des règles relatives à l'alimentation et à l'hygiène, aux locaux et équipements du laboratoire et l'unité de vente, gestion de l'entreprise de boucherie et connaissance de l'environnement économique et juridique de ce secteur.

Déroulé de la formation :

Modalités pédagogiques :

- **Formation en alternance : 100% présentiel** et en alternance dans une entreprise.

Enseignement professionnel (Pratique, Technologie, Sciences appliquées, PSE) : 22 heures/semaine

Enseignement général (Anglais, expression et connaissance du monde, vente, gestion) : 13 heures/semaine

Moyens : Atelier professionnel équipé (poste de travail individuel), salles de formation générale, salle informatique

Pédagogie : formateurs expérimentés et professionnels, livret de suivi d'apprentissage.

Prise en compte des difficultés d'apprentissage éventuelles avec possibilité de bénéficier d'un parcours de formation individualisé.

Modalités d'évaluation :

Epreuves ponctuelles en fin de formation

Acquisition de la certification par capitalisation des blocs de compétences et/ou par correspondance : <https://www.francecompetences.fr/recherche/rncp/37310/>

Poursuite d'Etudes : BP Charcutier traiteur
CS Traiteur



Taux de réussite à l'examen 2025
BP Boucher : NC

Taux de poursuite d'études
après le BP BOUCHER : NC



Le CFA :

Avec 40 ans d'expérience en matière de formation et d'alternance, la Faculté des Métiers/École Hôtelière de Cannes prépare 800 jeunes et adultes par an à des diplômes d'État allant du CAP au BTS, dans les domaines suivants : Métiers du Commerce, Métiers du Tourisme/Hôtellerie/Restauration, Métiers de l'Artisanat.

Pourquoi se former chez nous ? :

- Un réseau de + de 600 entreprises partenaires qui nous font confiance
- Un taux de 85.5% de réussite aux examens
- Un accompagnement personnalisé et un suivi individuel avant, pendant et après votre formation
- Une équipe pédagogique impliquée et expérimentée
- Des effectifs réduits en atelier pratique favorisant les apprentissages
- Des plateaux techniques performants et neufs
- Un partenariat exclusif avec la ville de Cannes
- Des actions de mobilité internationale

Emploi

Taux d'insertion
professionnelle : NC



Nous sommes là pour vous aider !

Après entretien avec le référent handicap du CFA, nous pourrions vous proposer :

- Un parcours de formation personnalisé : horaires aménagés, supports de cours adaptés, allongement éventuel de la durée de la formation ...
- La mise à disposition de matériel adapté
- Un accompagnement pour les demandes d'aménagement des examens

Contacts :

Faculté des Métiers / Ecole Hôtelière de Cannes
54/56 rue de Cannes - 06150 CANNES LA BOCCA

Accueil / Standard : 04.93.90.43.53
Service inscriptions : 04.93.90.43.50
Service Relations entreprises / recrutement : 04.97.06.44.19 / 04.89.82.23.59
Référent handicap / mobilité : 04.89.82.22.58
Service formation continue : 04.97.06.47.78 / 04.97.06.49.76

Pré-inscription



contactcfa@ville-cannes.fr



facultedesmetiers.cannes.com



[facultedesmetiersdecannes](https://www.facebook.com/facultedesmetiersdecannes)



[faculte_des_metiers_cannes](https://www.instagram.com/faculte_des_metiers_cannes)