

# 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



FACULTÉ DES MÉTIERS  
ÉCOLE HÔTELIÈRE  
DE CANNES

\*Certifié par le Ministère de l'Education Nationale et de la jeunesse  
Date de début des parcours certifiants : 01/09/2023



## 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



Taux d'insertion professionnelle : NC



## Nous sommes là pour vous aider !

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

- Un parcours de formation personnalisé : horaires aménagées, 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](mailto:contactcfa@ville-cannes.fr)



[facultedesmetiers.cannes.com](http://facultedesmetiers.cannes.com)



[facultedesmetiersdecannes](#)



[faculte\\_des\\_metiers\\_cannes](#)



FACULTÉ DES MÉTIERS  
ÉCOLE HÔTELIÈRE  
DE CANNES



Erasmus+