

Boucher

RNCP26612 · RNCP · Publiée

L'essentiel

Niveau de qualification	Niveau 4
Sigle	BP — Brevet professionnel
Code(s) NSF	221
Formacode(s)	34525
Code(s) ROME	D1101, H2101, D1106
Type d'enregistrement	Enregistrement de droit
Date d'échéance	31/08/2023

Certificateur(s)

MINISTERE DE L'EDUCATION NATIONALE ET DE LA JEUNESSE · SIRET : 11004301500012

Résumé de la certification

OBJECTIFS ET CONTEXTE

A compléter (Reprise)

ACTIVITÉS VISÉES

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.

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.

Il connaît les principes généraux du développement durable répondant aux exigences environnementales.

Il est capable d'organiser et de gérer une unité d'exploitation.

A terme, il doit être capable de reprendre, de créer et de gérer une entreprise.

COMPÉTENCES ATTESTÉES

Les compétences acquises par le titulaire du diplôme sont celles décrites dans l'ensemble des blocs de compétences.

Blocs de compétences

RNCP26612BC01 — Bloc de compétence n° 2 fiche RNCP n° 26612-Vente client

LISTE DE COMPÉTENCES

Communiquer-commercialiser

Développer les supports de communication

Animer le point de vente

Réaliser l'acte de vente

Les modalités d'évaluation sont décrites dans les annexes de l'arrêté définissant le diplôme relatives à l'évaluation (voir notamment le règlement d'examen et les définitions d'épreuves)

RNCP26612BC02 — Bloc de compétence n° 3 fiche RNCP n° 26612-Technologie Professionnelle et Sciences appliquées à l'alimentation, à l'hygiène, aux locaux et équipements et à l'environnement professionnel

LISTE DE COMPÉTENCES

Acquérir les compétences et connaissances relatives à :

- l'environnement technologique,
- l'environnement scientifique appliqué à l'alimentation, à l'hygiène, aux locaux et équipements et à l'environnement professionnel.

Les modalités d'évaluation sont décrites dans les annexes de l'arrêté définissant le diplôme relatives à l'évaluation (voir notamment le règlement d'examen et les définitions d'épreuves)

RNCP26612BC03 — Bloc de compétence n° 4 fiche RNCP n° 26612-Environnement économique, juridique

LISTE DE COMPÉTENCES

Acquérir les connaissances

relatives à l'environnement économique, juridique et le management de l'entreprise

dans le secteur de la boucherie avec une mise en situation, une problématique et une analyse conduisant à proposer des solutions adaptées

Les modalités d'évaluation sont décrites dans les annexes de l'arrêté définissant le diplôme relatives à l'évaluation (voir notamment le règlement d'examen et les définitions d'épreuves)

RNCP26612BC04 — Bloc de compétence n° 5 fiche RNCP n° 26612-Dossier professionnel

LISTE DE COMPÉTENCES

Construire un dossier visant à

mettre en perspective les activités professionnelles avec les compétences visées dans les différentes fonctions du référentiel.

Dans la continuité de la politique commerciale de son entreprise, le candidat doit présenter le contexte professionnel et analyser les activités liées à la gestion des produits, depuis l'approvisionnement jusqu'à la mise en œuvre de la démarche qualité et de développement durable.

Les modalités d'évaluation sont décrites dans les annexes de l'arrêté définissant le diplôme relatives à l'évaluation (voir notamment le règlement d'examen et les définitions d'épreuves)

RNCP26612BC05 — Bloc de compétence n° 6 fiche RNCP n° 26612-Expression et connaissance du monde

LISTE DE COMPÉTENCES

Français et histoire-géographie

- Produire et analyser des discours de nature variée
- Produire et analyser des supports utilisant des langages différents
- Mobiliser la culture acquise en cours de formation pour produire et analyser des discours et des supports
- Construire une réflexion personnelle fondée sur des documents proposés, sur des travaux conduits en cours, sur des lectures et une expérience personnelle et professionnelle

Les modalités d'évaluation sont décrites dans les annexes de l'arrêté définissant le diplôme relatives à l'évaluation (voir notamment le règlement d'examen et les définitions d'épreuves)

RNCP26612BC06 — Bloc de compétence n° 7 fiche RNCP n° 26612-Langue vivante

LISTE DE COMPÉTENCES

Compétences de niveau B1+ du CECRL

- S'exprimer oralement en continu
- Interagir en langue étrangère
- Comprendre un document écrit rédigé en langue étrangère

Les modalités d'évaluation sont décrites dans les annexes de l'arrêté définissant le diplôme relatives à l'évaluation (voir notamment le règlement d'examen et les définitions d'épreuves)

RNCP26612BC07 — Bloc de compétence n° 8 fiche RNCP n° 26612-LV facultative

LISTE DE COMPÉTENCES

Compétences de niveau B1+ du CECRL

- S'exprimer oralement en continu
- Interagir en langue étrangère ou régionale
- Comprendre un document écrit rédigé en langue étrangère ou régionale

Les modalités d'évaluation sont décrites dans les annexes de l'arrêté définissant le diplôme relatives à l'évaluation (voir notamment le règlement d'examen et les définitions d'épreuves)

Secteur d'activité et type d'emploi

SECTEURS D'ACTIVITÉS

- - Boucheries (sédentaires ou non) : boucherie, boucherie-charcuterie, boucherie traiteur, boucherie conserverie...
- - Grandes et moyennes surfaces (GMS),
- - Industries agro-alimentaires,
- - Centres de formation,
- - Entreprises de la filière viande.

TYPE D'EMPLOIS ACCESSIBLES

- Boucher hautement qualifié,
- Responsable de production en relation directe ou non avec la clientèle,
- Formateur,
- Chef d'entreprise ou gérant.

RÉGLEMENTATIONS D'ACTIVITÉ

A compléter (Reprise)

Marché du travail

Indicateurs au niveau des familles professionnelles (FAP) des métiers visés, agrégés au niveau national — France Travail / DARES (open data).

Tension de recrutement (DARES 2024)	Modérée (3/5) Moyenne pondérée par l'emploi ; les familles ci-dessous s'échelonnent de 1 à 5 sur 5.
Facteurs principaux	Non-attractivité salariale, Intensité d'embauche, Non-durabilité de l'emploi
Salaire médian (mensuel)	1 793 €
Familles professionnelles (FAP)	E3X20 — Ouvriers peu qualifiés des industries agro-alimentaires · tension 4/5 (Élevée) R1X60 — Vendeurs en produits alimentaires · tension 3/5 (Modérée) R3X80 — Maîtrise des magasins · tension 2/5 (Faible) R4X92 — Cadres du management des magasins · tension 1/5 (Très faible) S0X40 — Bouchers · tension 5/5 (Très élevée)
Projets de recrutement (BMO 2026)	64 871
Jugés difficiles à recruter	40 %
Emplois saisonniers	37 %

Familles professionnelles (FAP)

E3X20 — Ouvriers peu qualifiés des industries agro-alimentaires
R1X60 — Vendeurs en produits alimentaires
R3X80 — Maîtrise des magasins
R4X92 — Cadres du management des magasins
S0X40 — Bouchers

Voies d'accès

MODALITÉS D'ACCÈS

Formation continue, Apprentissage, Contrat de professionnalisation, Candidature individuelle, VAE

PRÉREQUIS À L'ENTRÉE EN FORMATION

A compléter (Reprise)

COMPOSITION DU JURY — FORMATION CONTINUE, APPRENTISSAGE, CONTRAT DE PROFESSIONNALISATION, CANDIDATURE INDIVIDUELLE, VAE

Le jury, présidé, par un inspecteur, est composé à parité : - d'enseignants appartenant à l'enseignement public ou privé ou exerçant en centre de formation d'apprentis ou en section d'apprentissage

- de professionnels (employeurs et salariés en nombre égal)

ACCESSIBLE EN OUTRE-MER

Nouvelle-Calédonie, Polynésie française

Financement en alternance (NPEC)

Niveau de prise en charge d'un contrat d'apprentissage par les OPCO, fixé par France compétences par branche professionnelle (CPNE).

Prise en charge usuelle	6 705 €
Selon la branche	6 250 € – 7 025 €
Prise en charge	Branches concernées
6 705 €	Valeur par défaut · 200 branches
7 025 €	CPNE de la branche boucherie, CPNE du Commerce de détail et de gros à prédominance alimentaire, CPNEFP dans les établissements d'enseignement privés sous contrat, CPNEFP de la charcuterie, CPNEFP des industries charcutières
6 934 €	CPNE Branche ITV, CPNE industries alimentaires diverses, CPNEFP de la branche des industries de produits alimentaires élaborés, CPNEFP dans la coopération agricole
6 250 €	CPNEFP ICGV entreprises de la viande, CPNEFP des commerces de gros
6 712 €	CPNE du commerce de détail alimentaire non spécialisé
6 400 €	CPNEFP des métiers du commerce de détail alimentaire spécialisé

Base légale

Date d'échéance de l'enregistrement	31/08/2023
Date de dernière délivrance possible	31/08/2023

Liens avec d'autres certifications

ANCIENNES VERSIONS

RNCP970

NOUVELLE(S) CERTIFICATION(S)

Pour plus d'informations

LIEN VERS LE DESCRIPTIF

Eduscol

Légifrance pour les textes réglementaires

ONISEP

éduscol

Fiche officielle (France Compétences)

<https://www.francecompetences.fr/recherche/rncp/26612/>

Demande CPF — formations engagées

Dossiers CPF engagés	4
Montant total engagé	14 590 €
Coût moyen par dossier	3 648 €
Durée moyenne	377 h
Période	06/2021 – 07/2022
France compétences	45 %
France Travail	35 %
Entreprise	21 %

Formations engagées via le CPF — Caisse des Dépôts (open data), tous organismes confondus.