

Boucher

RNCP37310 · RNCP · Publiée

L'essentiel

Niveau de qualification	Niveau 4
Sigle	BP — Brevet professionnel
Code(s) NSF	221
Formacode(s)	34525
Code(s) ROME	D1101, D1106, H2101
Type d'enregistrement	Enregistrement de droit
Date d'échéance	31/08/2026

Certificateur(s)

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

Résumé de la certification

OBJECTIFS ET CONTEXTE

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.

ACTIVITÉS VISÉES

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

- préparation, présentation, décoration et vente en boucherie
- 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
- gestion de l'entreprise de boucherie et connaissance de l'environnement économique et juridique du secteur de la boucherie

Les compétences attestées :

Organiser :

- Déterminer les besoins qualitatifs et quantitatifs
- Sélectionner des fournisseurs
- Choisir des matières premières selon la qualité souhaitée
- Négocier et acheter
- Choisir et commander les consommables
- Participer aux investissements matériels
- Vérifier les capacités de stockage
- Entreposer rationnellement les carcasses, les viandes, les abats et les volailles
- Ranger des produits conditionnés ou déconditionnés dans le respect des règles de stockage
- Organiser le poste de travail
- Identifier les éléments de la politique commerciale

- Établir les prix de vente à partir du calcul des rendements
- Organiser l'équipe de travail
- Participer à la gestion des ressources humaines
- Implanter et agencer le lieu de vente
- Élaborer les protocoles des démarches qualité et développement durable

Réaliser :

- Effectuer les achats
- Compléter les documents de réception matière
- Stocker les marchandises
- Réaliser les opérations de préparation
- Présenter les produits
- Mettre en valeur les produits
- Conditionner les produits
- Peser les produits
- Valoriser l'intégralité de la carcasse dans une démarche de développement durable

Contrôler :

- Contrôler les conditions de transport
- Contrôler les marchandises réceptionnées
- Contrôler les chambres froides
- Contrôler les stocks
- Évaluer le travail
- Analyser les résultats de l'organisation
- Participer à la mise en place de la démarche qualité

Communiquer-commercialiser :

- Communiquer avec la hiérarchie et le personnel
- Communiquer avec les acteurs économiques
- Participer à des actions collectives
- Développer les supports de communication
- Animer le point de vente
- Réaliser l'acte de vente

Blocs de compétences

RNCP37310BC01 — Préparation, présentation, décoration et vente en boucherie

LISTE DE COMPÉTENCES

- Réaliser les opérations de préparations des viandes
- Mettre en valeur les produits notamment l'intégralité de la carcasse dans une démarche de développement durable
- Vendre les produits au client en argumentant et en proposant des conseils culinaires
- Communiquer sur l'étiquetage, la conservation, la traçabilité, les signes officiels de qualité et l'origine des viandes

MODALITÉS D'ÉVALUATION

CFA ou section d'apprentissage habilité, formation professionnelle continue dans un établissement public : Ponctuelle, pratique et orale

CFA ou section d'apprentissage non habilité, formation professionnelle continue en établissement privé, enseignement à distance

: Ponctuelle, pratique et orale

Voie de la formation professionnelle continue dans un établissement public habilité : Contrôle en Cours de Formation (CCF)

RNCP37310BC02 — 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

LISTE DE COMPÉTENCES

- Analyser des situations professionnelles nécessitant la connaissance des animaux de boucherie et leurs produits, l'environnement professionnel du boucher et les techniques professionnelles de la boucherie
- Appliquer les règles relatives à l'alimentation, à l'hygiène, aux locaux et équipements dans l'environnement

professionnel du boucher et de la boucherie

MODALITÉS D'ÉVALUATION

CFA ou section d'apprentissage habilité, formation professionnelle continue dans un établissement public : Ponctuelle, écrit

CFA ou section d'apprentissage non habilité, formation professionnelle continue en établissement privé, enseignement à distance

: Ponctuelle, écrite

Voie de la formation professionnelle continue dans un établissement public habilité : Contrôle en Cours de Formation (CCF)

RNCP37310BC03 — Gestion de l'entreprise de boucherie et connaissance de l'environnement économique et juridique du secteur de la boucherie

LISTE DE COMPÉTENCES

- Approvisionner
- Gérer
- Commercialiser
- Communiquer
- Se référer à une démarche qualité et de développement durable

MODALITÉS D'ÉVALUATION

CFA ou section d'apprentissage habilité, formation professionnelle continue dans un établissement public : CCF

CFA ou section d'apprentissage non habilité, formation professionnelle continue en établissement privé, enseignement à distance

: Ponctuelle, écrite et orale

Voie de la formation professionnelle continue dans un établissement public habilité : CCF

RNCP37310BC04 — Expression et connaissance du monde

LISTE DE COMPÉTENCES

Le programme sur lequel repose l'unité est défini par l'arrêté du 8 février 2016 modifié fixant les programmes des enseignements généraux des classes préparatoires au brevet professionnel (J.O. du 01/03/2016 ; BOEN n° 11 du 17/03/2016)

MODALITÉS D'ÉVALUATION

CFA ou section d'apprentissage habilité

Formation professionnelle

continue dans un établissement public :

Ponctuelle, Ecrite

Candidats de la voie de la formation

professionnelle continue

dans

un établissement public habilité : CCF

CFA ou section d'apprentissage non habilité Formation professionnelle

continue en établissement privé Enseignement à distance : Ponctuel le, écrite

RNCP37310BC05 — Langue vivante 1

LISTE DE COMPÉTENCES

Le programme sur lequel repose l'unité est défini par l'arrêté du 8 février 2016 modifié fixant les programmes des enseignements généraux des classes préparatoires au brevet professionnel (J.O. du 01/03/2016 ; BOEN n° 11 du 17/03/2016)

MODALITÉS D'ÉVALUATION

CFA ou section d'apprentissage habilité

Formation professionnelle

continue dans un établissement public : ponctuelle, orale

Candidats de la voie de la formation

professionnelle continue

dans

un établissement public habilité : CCF

CFA ou section d'apprentissage non habilité Formation professionnelle

continue en établissement privé Enseignement à distance : ponctuelle, orale

RNCP37310BC06 — Langue vivante facultative (bloc facultatif)

LISTE DE COMPÉTENCES

L'unité étant facultative, elle ne fait pas l'objet d'un enseignement. Néanmoins les compétences attendues et le niveau sont mentionnés dans l'arrêté du 4 juillet 2017 portant définition de l'épreuve facultative de langue vivante des brevets professionnels (J.O. du 1er/08/2017)

MODALITÉS D'ÉVALUATION

CFA ou section d'apprentissage habilité

Formation professionnelle

continue dans un établissement public : ponctuelle, orale

Candidats de la voie de la formation

professionnelle continue

dans

un établissement public habilité : CCF

CFA ou section d'apprentissage non habilité Formation professionnelle

continue en établissement privé Enseignement à distance : ponctuelle, orale

RNCP37310BC07 — Mobilité (bloc facultatif)

LISTE DE COMPÉTENCES

Les compétences constitutives de l'unité facultative « mobilité » figurent en annexe de l'arrêté du 30 août 2019 portant création d'une unité facultative de mobilité et de l'attestation MobilitéPro dans les diplômes du baccalauréat professionnel, du brevet professionnel et du brevet des métiers d'art (J.O. du 26/09/2019 : BOEN n° 35 du 26 septembre 2019).

MODALITÉS D'ÉVALUATION

La définition de l'épreuve facultative de mobilité est fixée par l'arrêté du 30 août 2019 portant création d'une unité facultative de mobilité et l'attestation MobilitéPro dans les diplômes du baccalauréat professionnel, du brevet professionnel et du brevet (J.O. du 31/08/2019 et BOEN n°35 du 26 septembre 2019).

Secteur d'activité et type d'emploi

SECTEURS D'ACTIVITÉS

Types d'entreprises

- 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.

RÈGLEMENTATIONS D'ACTIVITÉ

- Loi n°1996-603 du 5 juillet 1996

: elle prévoit que, quels que soient le statut juridique

et les caractéristiques de l'entreprise, certaines activités artisanales ne peuvent être exercées que par une personne justifiant d'une qualification professionnelle pour le métier exercé ou sous son contrôle effectif et permanent.

Cette personne (qui peut être l'entrepreneur lui-même, son conjoint collaborateur ou l'un de ses salariés) doit

:

- être titulaire du certificat d'aptitude professionnelle (CAP), du brevet d'études professionnelles (BEP), d'un diplôme ou d'un titre de niveau égal ou supérieur homologué ou enregistré au répertoire national des certifications professionnelles (RNCP). Ces diplômes ou titres doivent attester d'une qualification dans le métier ou dans une partie de l'activité exercée.
- ou justifier d'une expérience professionnelle de 3 années effectives sur le territoire de l'Union européenne (UE) ou dans un autre Etat partie à l'Espace économique européen (EEE), acquise en qualité de dirigeant d'entreprise, de travailleur indépendant (micro-entreprise) ou de salarié dans l'exercice de ce métier. Dans ce cas, la personne peut obtenir la délivrance d'une attestation de qualification professionnelle par la chambre de métiers et de l'artisanat compétente en application des articles 23 et suivants du code de l'artisanat.

A noter : les personnes qualifiées dans un métier pourront toutefois accomplir les tâches qui relèvent d'un métier connexe faisant partie d'un même groupe d'activités dès lors que ces tâches font appel à des compétences similaires à celles mises en œuvre dans leur métier principal.

Le tableau reprend la liste de ces activités.

- Décret du 4 mai 2017

: il

met en œuvre, à compter du 1er juin 2017, l'obligation d'être titulaire d'une qualification professionnelle par métier et non plus par groupe d'activité.

Depuis cette date, il est nécessaire de justifier d'un CAP, BEP ou d'un diplôme équivalent dans le métier ou dans la partie d'activité envisagée pour pouvoir l'exercer.

- Décret n°98-246 du 2 avril 1998

relatif à la qualification professionnelle exigée pour l'exercice des activités prévues à l'article 16 de la loi n° 96-603 du 5 juillet 1996 relative au développement et à la promotion du commerce et de l'artisanat

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 LA VALIDATION

Les candidats préparant la spécialité « boucher » de brevet professionnel par la voie de la formation professionnelle continue doivent justifier d'une formation d'une durée de quatre cents heures minimum. Cette durée de formation peut être réduite par décision de positionnement prise par le recteur conformément aux articles D. 337-103

et D. 337-107

du code de l'éducation.

Les candidats préparant la spécialité « boucher » de brevet professionnel par la voie de l'apprentissage doivent justifier d'une formation en centre de formation d'apprentis ou en section d'apprentissage d'une durée minimum de quatre cents heures par an en moyenne. Cette durée de formation peut être réduite ou allongée dans les conditions prévues par le code du travail

Les candidats titulaires d'une spécialité de baccalauréat professionnel du même secteur professionnel que la spécialité de brevet professionnel postulée doivent justifier d'une formation d'une durée minimum de deux cent quarante heures

Les candidats doivent également justifier d'une période d'activité professionnelle :

- soit de cinq années effectuées à temps plein ou à temps partiel dans un emploi en rapport avec la finalité de la spécialité « arts de la cuisine » de brevet professionnel ;
- soit, s'ils possèdent un diplôme ou un titre homologué classé au niveau V ou à un niveau supérieur figurant sur la liste prévue en annexe II au présent arrêté, de deux années effectuées à temps plein ou à temps partiel dans un emploi en rapport avec la finalité de la spécialité « boucher » de brevet professionnel. Au titre de ces deux années, peut être prise en compte la durée du contrat de travail de type particulier préparant à la spécialité « boucher » de brevet professionnel effectuée après l'obtention du diplôme ou titre figurant sur la liste précitée.

La durée de deux années peut être réduite, sans pouvoir être inférieure à vingt mois, pour les candidats titulaires d'un contrat de travail de type particulier dont la durée effective est inférieure à deux ans au moment du passage de l'examen et qui ont bénéficié d'une formation en centre de huit cents heures minimum ;

- soit de six mois à un an s'ils sont titulaires d'une spécialité de baccalauréat du même secteur professionnel que la spécialité de brevet professionnel postulée.

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

Le jury est composé à parité :

1° De professeurs des établissements d'enseignement public et d'enseignement privé ou, le cas échéant, d'enseignants exerçant en centres de formation d'apprentis ou en sections d'apprentissage ;

2° De personnalités qualifiées de la profession choisies en nombre égal parmi les employeurs et les salariés.

Si cette parité n'est pas atteinte en raison de l'absence d'un ou plusieurs de ses membres, le jury peut néanmoins délibérer valablement.

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, CPNIEFP 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 31/08/2026

Liens avec d'autres certifications

ANCIENNES VERSIONS

RNCP26612

NOUVELLE(S) CERTIFICATION(S)

RNCP42129

Pour plus d'informations

LIEN VERS LE DESCRIPTIF

<https://www.legifrance.gouv.fr/loda/id/JORFTEXT000032510946>

<https://www.onisep.fr/Ressources/univers-formation/Formations/Lycees/bp-boucher>

<https://eduscol.education.fr/referentiels-professionnels/boucher.html>

Fiche officielle (France Compétences)

<https://www.francecompetences.fr/recherche/rncp/37310/>