

Boucher-charcutier-traiteur

RNCP37602 · RNCP · Publiée

L'essentiel

Niveau de qualification	Niveau 4
Sigle	BAC PRO — Baccalauréat professionnel
Code(s) NSF	221
Formacode(s)	21599, 21589, 21576, 34525
Code(s) ROME	D1101, D1106, D1103
Code(s) CFD	40022104 (BAC PRO)
Type d'enregistrement	Enregistrement de droit
Date d'échéance	31/08/2028

Certificateur(s)

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

Résumé de la certification

OBJECTIFS ET CONTEXTE

Le titulaire du baccalauréat professionnel boucher charcutier traiteur est un professionnel polyvalent qui maîtrise plusieurs métiers. En boucherie, il prépare les viandes pour la vente : découper, désosser les carcasses, dégraisser et parer la viande. En charcuterie, il peut gérer l'ensemble des étapes de la production des jambons, pâtés, saucissons... Il utilise ses savoir-faire en cuisine et élabore des produits traiteurs dans le respect des règles d'hygiène et de sécurité alimentaire. Il a également des compétences en gestion de l'entreprise, commercialisation et animation d'équipe.

Le titulaire du baccalauréat professionnel boucher charcutier traiteur peut évoluer rapidement vers des postes de responsable de rayon dans la grande distribution, de responsable de production dans l'industrie agroalimentaire ou peut devenir artisan indépendant.

ACTIVITÉS VISÉES

Le professionnel boucher charcutier traiteur choisit les matières premières, organise les étapes de fabrication (transformation des carcasses, fabrication de charcuterie courante, de charcuterie fine, de productions traiteurs crus, cuits), suit la transformation jusqu'au produit fini.

Activités visées :

- Gestion des matières premières et consommables:
 - o Formalisation des procédures (procédures d'enregistrement, de traçabilité ...)
 - o Détermination des besoins, sélection des fournisseurs
 - o Passation des commandes
 - o Vérification de l'application des procédures (à la réception, au déconditionnement, au stockage)
- Gestion des moyens techniques :
 - o Détermination des besoins, sélection des fournisseurs
 - o Passation des commandes
 - o Formalisation des procédures (procédures d'utilisation des matériels et équipements, protocoles de nettoyage et de désinfection, maintenance, ...)
 - o Vérification de l'application des procédures
- Gestion des moyens financiers :
 - o Détermination des objectifs et des besoins de financement

- o Analyse et exploitation des documents comptables
- o Identification et choix de sources de financement
 - Gestion des ressources humaines:
- o Organisation du travail : planification des tâches, fiches de poste, ...
- o Bilan de compétences et remédiation
- o Identification et proposition de dispositifs de formation adaptés aux besoins
- o Recrutement : détermination des besoins, critères de sélection, ...
- o Animation d'une équipe
 - Création – reprise d'entreprise, développement d'activités :
- o Collecte d'informations auprès d'organismes, institutions, administrations, ...
- o Définition de projets en collaboration avec les organismes compétents
- o Élaboration de solutions argumentées et chiffrées, proposition d'évolutions possibles (innovation, ...)
- Organisation de la production :
 - o Formalisation des procédures (suivi des produits en cours de fabrication, fiches techniques, ...)
 - o Optimisation : productivité, rendement, utilisation des matériels
 - o Vérification de l'application des procédures
- Transformation - fabrication :
 - o Transformation des carcasses (coupes, découpes, désossage, préparation des viandes, ..)
 - o Fabrication de charcuterie courante, charcuterie fine, ...
 - o Mise en valeur des produits finis
 - o Productions traiteurs crus, cuits (hors d'oeuvres, potages, plats cuisinés, desserts simples, ...)
- o Conditionnement
 - Démarche qualité :
 - o Formalisation de la démarche qualité (sanitaire, santé et sécurité au travail, organoleptique, nutritionnelle, environnementale, marchande)
 - o Mise en place de la démarche qualité
 - o Suivi de la qualité
- Communication et commercialisation :
 - o Communication interne à destination de la hiérarchie, du personnel de vente, de fabrication, ...
 - o Communication externe envers les clients, les fournisseurs, les organismes financiers, ...
 - o Commercialisation – démarche mercatique : valorisation des viandes et des produits de charcuterie - traiteur et de l'espace de vente, mise en oeuvre de techniques de vente (prix, publicité, promotion, ...), réalisation d'enquêtes de satisfaction, ...
- o Facturation, vente et encaissement

COMPÉTENCES ATTESTÉES

Technologie et hygiène des transformations et des fabrications en boucherie, charcuterie et produits traiteurs (correspond à l'épreuve E1 - technologique et scientifique)

- Déterminer les mesures d'hygiène, de santé et de mise en sécurité
- Définir les besoins
- Collecter, traiter et organiser l'information Proposer et argumenter
- Préparer les espaces de travail
- Identifier les éléments de la qualité
- Détecter les anomalies

Organisation, réalisation, production et commercialisation en production bouchère, charcutière et traiteur (correspond à l'épreuve E2 - pratique professionnelle)

- Préparer les espaces de travail
- Planifier le travail dans le temps et l'espace
- Mettre en œuvre des mesures d'hygiène
- Réceptionner, stocker
- Préparer, transformer, fabriquer
- Présenter et valoriser les produits
- Vendre, facturer, encaisser
- Maintenir en état les postes de travail
- Appliquer les procédures de la démarche qualité

- Réagir aux aléas et mener des actions correctives
- Contrôler les matières premières et leurs conditions de conservation
- Contrôler la mise en place des postes de travail
- Vérifier l'hygiène corporelle et vestimentaire, les opérations de nettoyage et de désinfection des postes de travail, des outillages, des matériels, des locaux
- Contrôler la conformité de la production/transformation
- Communiquer avec les membres de l'équipe, la hiérarchie
- Commercialiser les produits, conseiller

Management et environnement économique et juridique du secteur de la boucherie-charcuterie (correspond à l'épreuve E3 - gestion appliquée)

- Exploiter une documentation décrivant le contexte de la création, de la reprise et du fonctionnement d'entreprises du secteur de la boulangerie-pâtisserie
- Collecter, traiter et organiser l'information (fabrication, vente des produits, création, reprise, croissance d'entreprise)
- Proposer et argumenter
- Communiquer avec les fournisseurs, la clientèle, les services d'urgence, les organismes financiers...
- Animer une équipe
- Communiquer à l'aide des technologies de l'information et de la communication

Mathématiques

- s'approprier : rechercher, extraire et organiser l'information ;
- analyser/raisonner : émettre des conjectures ; proposer, choisir, une méthode de résolution ; élaborer un algorithme ;
- réaliser : mettre en œuvre une méthode de résolution, des algorithmes ; utiliser un modèle ; représenter ; calculer ; expérimenter ; faire une simulation ;
- valider : critiquer un résultat, argumenter ; contrôler la vraisemblance d'une conjecture ; mener un raisonnement logique et établir une conclusion ;
- communiquer : rendre compte d'une démarche, d'un résultat, à l'oral ou à l'écrit à l'aide d'outils et d'un langage approprié, expliquer une démarche.

Langue vivante

Compétences de niveau B1+ du CECRL :

- comprendre la langue orale ;
- comprendre un document écrit ;
- s'exprimer à l'écrit ;
- s'exprimer à l'oral en continu ;
- interagir à l'oral dans des situations de la vie quotidienne, sociale et professionnelle.

Français

- maîtriser l'échange écrit : lire, analyser, écrire ;
- adapter son expression écrite selon les situations et les destinataires ;
- maîtriser la lecture et exercer son esprit critique ;
- adapter sa lecture à la diversité des textes ;
- mettre en perspective des connaissances et des expériences.

Histoire-géographie-enseignement moral et civique

- maîtriser et utiliser des repères chronologiques et spatiaux : mémoriser et s'approprier les notions, se repérer, contextualiser (HG) ;
- s'approprier les démarches historiques et géographiques : exploiter les outils spécifiques aux disciplines, mener et construire une démarche historique ou géographique et la justifier (HG) ;
- construire et exprimer une argumentation cohérente et étayée en s'appuyant sur les repères et les notions du programme (EMC) ;
- mettre à distance ses opinions personnelles pour construire son jugement (HG-EMC) ;
- mobiliser ses connaissances pour penser et s'engager dans le monde en s'appropriant les principes et les valeurs de la République (HG-EMC).

Arts appliqués et cultures artistiques

- Compétences d'investigation
- rechercher, identifier et collecter des ressources documentaires ;
- sélectionner, classer et trier différentes informations ;
- analyser, comparer des œuvres ou des produits et les situer dans leur contexte de création ;

- établir des convergences entre différents domaines de création.
- Compétences d'expérimentation
- respecter une demande et mettre en œuvre un cahier des charges simple ;
- établir des propositions cohérentes en réponse à un problème posé et réinvestir les notions repérées dans des références.
- Compétences de réalisation
- opérer un choix raisonné parmi des propositions et finaliser la proposition choisie.
- Compétences de communication
- choisir des outils adaptés ;
- établir un relevé, analyser et traduire graphiquement des références et des intentions ;
- justifier en argumentant, structurer et présenter une communication graphique, écrite et/ou orale.

Education physique et sportive

- développer sa motricité ;
- s'organiser pour apprendre et s'entraîner ;
- exercer sa responsabilité dans un engagement personnel et solidaire : connaître les règles, les appliquer et les faire respecter ;
- construire durablement sa santé ;
- accéder au patrimoine culturel sportif et artistique.

Langue vivante (facultatif)

Compétences de niveau B1+ du CECRL

- s'exprimer à l'oral en continu ;
 - interagir à l'oral ;
 - comprendre un document écrit,
- dans des situations de la vie quotidienne, sociale et professionnelle.

Mobilité (facultatif)

- comprendre et se faire comprendre dans un contexte professionnel étranger ;
- caractériser le contexte professionnel étranger ;
- réaliser partiellement une activité professionnelle, sous contrôle, dans un contexte professionnel étranger ;
- comparer des activités professionnelles similaires, réalisées ou observées, à l'étranger et en France ;
- se repérer dans un nouvel environnement ;
- identifier des caractéristiques culturelles du contexte d'accueil.

Blocs de compétences

RNCP37602BC01 — Technologie et hygiène des transformations et des fabrications en boucherie, charcuterie et produits traiteurs

LISTE DE COMPÉTENCES

- Déterminer les mesures d'hygiène, de santé et de mise en sécurité
- Définir les besoins
- Collecter, traiter et organiser l'information Proposer et argumenter
- Préparer les espaces de travail
- Identifier les éléments de la qualité
- Détecter les anomalies

MODALITÉS D'ÉVALUATION

- Voie scolaire dans un établissement public ou privé sous contrat, CFA ou section d'apprentissage habilité, formation professionnelle continue dans un établissement public : Contrôle en Cours de Formation (CCF)
- Voie scolaire dans un établissement privé hors contrat, CFA ou section d'apprentissage non habilité, formation professionnelle continue en établissement privé. Enseignement à distance. Candidats justifiant de 3 années d'activités professionnelles : Ponctuel ; écrit
- Voie de la formation professionnelle continue dans un établissement public habilité : Contrôle en Cours de Formation (CCF)

RNCP37602BC02 — Organisation, réalisation, production et commercialisation en production bouchère, charcutière et traiteur

LISTE DE COMPÉTENCES

- Préparer les espaces de travail
- Planifier le travail dans le temps et l'espace
- Mettre en œuvre des mesures d'hygiène
- Réceptionner, stocker
- Préparer, transformer, fabriquer
- Présenter et valoriser les produits
- Vendre, facturer, encaisser
- Maintenir en état les postes de travail
- Appliquer les procédures de la démarche qualité
- Réagir aux aléas et mener des actions correctives
- Contrôler les matières premières et leurs conditions de conservation
- Contrôler la mise en place des postes de travail
- Vérifier l'hygiène corporelle et vestimentaire, les opérations de nettoyage et de désinfection des postes de travail, des outillages, des matériels, des locaux
- Contrôler la conformité de la production/transformation
- Communiquer avec les membres de l'équipe, la hiérarchie
- Commercialiser les produits, conseiller

MODALITÉS D'ÉVALUATION

- Voie scolaire dans un établissement public ou privé sous contrat, CFA ou section d'apprentissage habilité, formation professionnelle continue dans un établissement public : Contrôle en Cours de Formation (CCF)
- Voie scolaire dans un établissement privé hors contrat, CFA ou section d'apprentissage non habilité, formation professionnelle continue en établissement privé. Enseignement à distance. Candidats justifiant de 3 années d'activités professionnelles : Ponctuel ; écrit, pratique et oral
- Voie de la formation professionnelle continue dans un établissement public habilité : Contrôle en Cours de Formation (CCF)

RNCP37602BC03 — Management et environnement économique et juridique du secteur de la boucherie-charcuterie

LISTE DE COMPÉTENCES

- Exploiter une documentation décrivant le contexte de la création, de la reprise et du fonctionnement d'entreprises du secteur de la boulangerie-pâtisserie
- Collecter, traiter et organiser l'information (fabrication, vente des produits, création, reprise, croissance d'entreprise)
- Proposer et argumenter
- Communiquer avec les fournisseurs, la clientèle, les services d'urgence, les organismes financiers...
- Animer une équipe
- Communiquer à l'aide des technologies de l'information et de la communication

MODALITÉS D'ÉVALUATION

- Voie scolaire dans un établissement public ou privé sous contrat, CFA ou section d'apprentissage habilité, formation professionnelle continue dans un établissement public : Contrôle en Cours de Formation (CCF)
- Voie scolaire dans un établissement privé hors contrat, CFA ou section d'apprentissage non habilité, formation professionnelle continue en établissement privé. Enseignement à distance. Candidats justifiant de 3 années d'activités professionnelles : Ponctuel ; écrit et oral
- Voie de la formation professionnelle continue dans un établissement public habilité : Contrôle en Cours de Formation (CCF)

RNCP37602BC04 — Mathématiques

LISTE DE COMPÉTENCES

- s'approprier : rechercher, extraire et organiser l'information ;
- analyser/raisonner : émettre des conjectures ; proposer, choisir, une méthode de résolution ; élaborer un algorithme ;
- réaliser : mettre en œuvre une méthode de résolution, des algorithmes ; utiliser un modèle ; représenter ; calculer ;

expérimenter ; faire une simulation ;

- valider : critiquer un résultat, argumenter ; contrôler la vraisemblance d'une conjecture ; mener un raisonnement logique et établir une conclusion ;
- communiquer : rendre compte d'une démarche, d'un résultat, à l'oral ou à l'écrit à l'aide d'outils et d'un langage approprié, expliquer une démarche.

MODALITÉS D'ÉVALUATION

Voie scolaire dans un établissement public ou privé sous contrat, CFA ou section d'apprentissage habilité, formation professionnelle continue dans un établissement public : CCF

Voie scolaire dans un établissement privé hors contrat, CFA ou section d'apprentissage non habilité, formation professionnelle continue en établissement privé. Enseignement à distance. Candidats justifiant de 3 années d'activités professionnelles : Ponctuel écrit et pratique

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

RNCP37602BC05 — Langue vivante

LISTE DE COMPÉTENCES

Compétences de niveau B1+ du CECRL :

- comprendre la langue orale ;
- comprendre un document écrit ;
- s'exprimer à l'écrit ;
- s'exprimer à l'oral en continu ;
- interagir à l'oral dans des situations de la vie quotidienne, sociale et professionnelle.

MODALITÉS D'ÉVALUATION

Voie scolaire dans un établissement public ou privé sous contrat, CFA ou section d'apprentissage habilité, formation professionnelle continue dans un établissement public : CCF

Voie scolaire dans un établissement privé hors contrat, CFA ou section d'apprentissage non habilité, formation professionnelle continue en établissement privé. Enseignement à distance. Candidats justifiant de 3 années d'activités professionnelles : Ponctuel écrit et oral

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

RNCP37602BC06 — Français

LISTE DE COMPÉTENCES

- maîtriser l'échange écrit : lire, analyser, écrire ;
- adapter son expression écrite selon les situations et les destinataires ;
- maîtriser la lecture et exercer son esprit critique ;
- adapter sa lecture à la diversité des textes ;
- mettre en perspective des connaissances et des expériences.

MODALITÉS D'ÉVALUATION

Voie scolaire dans un établissement public ou privé sous contrat, CFA ou section d'apprentissage habilité, formation professionnelle continue dans un établissement public : Ponctuel écrit

Voie scolaire dans un établissement privé hors contrat, CFA ou section d'apprentissage non habilité, formation professionnelle continue en établissement privé. Enseignement à distance. Candidats justifiant de 3 années d'activités professionnelles : Ponctuel écrit

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

RNCP37602BC07 — Histoire-géographie-enseignement moral et civique

LISTE DE COMPÉTENCES

- maîtriser et utiliser des repères chronologiques et spatiaux : mémoriser et s'approprier les notions, se repérer, contextualiser (HG) ;
- s'approprier les démarches historiques et géographiques : exploiter les outils spécifiques aux disciplines, mener et construire une démarche historique ou géographique et la justifier (HG) ;
- construire et exprimer une argumentation cohérente et étayée en s'appuyant sur les repères et les notions du programme (EMC) ;
- mettre à distance ses opinions personnelles pour construire son jugement (HG-EMC) ;
- mobiliser ses connaissances pour penser et s'engager dans le monde en s'appropriant les principes et les valeurs

de la République (HG-EMC).

MODALITÉS D'ÉVALUATION

Voie scolaire dans un établissement public ou privé sous contrat, CFA ou section d'apprentissage habilité, formation professionnelle continue dans un établissement public : Ponctuel écrit

Voie scolaire dans un établissement privé hors contrat, CFA ou section d'apprentissage non habilité, formation professionnelle continue en établissement privé. Enseignement à distance. Candidats justifiant de 3 années d'activités professionnelles : Ponctuel écrit

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

RNCP37602BC08 — Arts appliqués et cultures artistiques

LISTE DE COMPÉTENCES

Compétences d'investigation

- rechercher, identifier et collecter des ressources documentaires ;
- sélectionner, classer et trier différentes informations ;
- analyser, comparer des œuvres ou des produits et les situer dans leur contexte de création ;
- établir des convergences entre différents domaines de création.

Compétences d'expérimentation

- respecter une demande et mettre en œuvre un cahier des charges simple ;
- établir des propositions cohérentes en réponse à un problème posé et réinvestir les notions repérées dans des références.

Compétences de réalisation

- opérer un choix raisonné parmi des propositions et finaliser la proposition choisie.

Compétences de communication

- choisir des outils adaptés ;
- établir un relevé, analyser et traduire graphiquement des références et des intentions ;
- justifier en argumentant, structurer et présenter une communication graphique, écrite et/ou orale.

MODALITÉS D'ÉVALUATION

Voie scolaire dans un établissement public ou privé sous contrat, CFA ou section d'apprentissage habilité, formation professionnelle continue dans un établissement public : CCF

Voie scolaire dans un établissement privé hors contrat, CFA ou section d'apprentissage non habilité, formation professionnelle continue en établissement privé. Enseignement à distance. Candidats justifiant de 3 années d'activités professionnelles : Ponctuel écrit

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

RNCP37602BC09 — Education physique et sportive

LISTE DE COMPÉTENCES

- développer sa motricité ;
- s'organiser pour apprendre et s'entraîner ;
- exercer sa responsabilité dans un engagement personnel et solidaire : connaître les règles, les appliquer et les faire respecter ;
- construire durablement sa santé ;
- accéder au patrimoine culturel sportif et artistique.

MODALITÉS D'ÉVALUATION

Voie scolaire dans un établissement public ou privé sous contrat, CFA ou section d'apprentissage habilité, formation professionnelle continue dans un établissement public : CCF

Voie scolaire dans un établissement privé hors contrat, CFA ou section d'apprentissage non habilité, formation professionnelle continue en établissement privé. Enseignement à distance. Candidats justifiant de 3 années d'activités professionnelles : Ponctuel pratique

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

RNCP37602BC10 — Langue vivante (facultatif)

LISTE DE COMPÉTENCES

Compétences de niveau B1+ du CECRL

- s'exprimer à l'oral en continu ;

- interagir à l'oral ;
 - comprendre un document écrit,
- dans des situations de la vie quotidienne, sociale et professionnelle.

MODALITÉS D'ÉVALUATION

Voie scolaire dans un établissement public ou privé sous contrat. Voie de l'apprentissage dans un CFA porté par un EPLE, par un GRETA ou par un GIP-FCIP, lorsque la formation se déroule en totalité de ces structures, ou dans un CFA habilité. Formation professionnelle continue dans un établissement public : Ponctuel oral

Voie scolaire dans un établissement privé hors contrat. Voie de l'apprentissage dans un CFA non habilité. Formation professionnelle continue en établissement privé. Enseignement à distance. Candidats justifiant de 3 années d'activités professionnelles : Ponctuel oral

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

RNCP37602BC11 — Mobilité (facultatif)

LISTE DE COMPÉTENCES

- comprendre et se faire comprendre dans un contexte professionnel étranger ;
- caractériser le contexte professionnel étranger ;
- réaliser partiellement une activité professionnelle, sous contrôle, dans un contexte professionnel étranger ;
- comparer des activités professionnelles similaires, réalisées ou observées, à l'étranger et en France ;
- se repérer dans un nouvel environnement ;
- identifier des caractéristiques culturelles du contexte d'accueil.

MODALITÉS D'ÉVALUATION

Voie scolaire dans un établissement public ou privé sous contrat. Voie de l'apprentissage dans un CFA porté par un EPLE, par un GRETA ou par un GIP-FCIP, lorsque la formation se déroule en totalité de ces structures, ou dans un CFA habilité. Formation professionnelle continue dans un établissement public : Ponctuel oral

Secteur d'activité et type d'emploi

SECTEURS D'ACTIVITÉS

Entreprises artisanales de proximité, grandes et moyennes surfaces, grossistes, semi grossistes, industries agro alimentaires, restauration hors foyer, traiteur.

TYPE D'EMPLOIS ACCESSIBLES

Ouvrier très qualifié en boucherie, boucherie-charcuterie, charcuterie-traiteur
Responsable de rayon, d'unité de production, de point de vente

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)	1 811 €
Familles professionnelles (FAP)	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) S0X41 — Charcutiers, traiteurs · tension 5/5 (Très élevée)
Projets de recrutement (BMO 2026)	43 002

Jugés difficiles à recruter	39 %
Emplois saisonniers	32 %
Familles professionnelles (FAP)	R1X60 — Vendeurs en produits alimentaires R3X80 — Maîtrise des magasins R4X92 — Cadres du management des magasins S0X40 — Bouchers S0X41 — Charcutiers, traiteurs

Voies d'accès

MODALITÉS D'ACCÈS

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

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

Le jury est composé :

- 1° De professeurs appartenant à l'enseignement public et, sauf impossibilité, au moins d'un professeur appartenant à l'enseignement privé sous contrat ou exerçant en centre de formation d'apprentis ou en section d'apprentissage ;
- 2° Et, pour un tiers au moins, de membres de la profession intéressée par le diplôme, choisis en nombre égal parmi les employeurs et les salariés.

Si cette proportion n'est pas atteinte en raison de l'absence d'un ou de 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	9 890 €
Selon la branche	9 619 € – 9 970 €

Prise en charge	Branches concernées
9 890 €	Valeur par défaut · 204 branches
9 970 €	CPNEFP ICGV entreprises de la viande, CPNEFP de la branche des industries de produits alimentaires élaborés, CPNEFP des industries charcutières, CPNEFP dans la coopération agricole
9 619 €	CPNE de l'industrie hôtelière, CPNE de la branche boucherie, CPNE du Commerce de détail et de gros à prédominance alimentaire, CPNEFP de la charcuterie
9 810 €	CPNEFP dans les établissements d'enseignement privés sous contrat

Base légale

Date d'échéance de l'enregistrement	31/08/2028
--	------------

Liens avec d'autres certifications

ANCIENNES VERSIONS

RNCP7067

CORRESPONDANCES (PAR BLOCS)

RNCP7067

Pour plus d'informations

Fiche officielle (France Compétences)

<https://www.francecompetences.fr/recherche/rncp/37602/>

Se former en apprentissage

Formations en apprentissage	10
Organismes gestionnaires (CFA)	7
Organismes formateurs	9
Régions couvertes	5
Départements couverts	9
Organismes certifiés Qualiopi	9
Sessions	de 09/2024 à 08/2029

Catalogue des formations en apprentissage — réseau des Carif-Oref. Sans frais pour l'alternant : formation financée par l'OPCO de la branche (NPEC).