

Boucher charcutier

RNCP7135 · RNCP · Publiée

L'essentiel

Niveau de qualification	Niveau 3
Sigle	BEP — Brevet d'études professionnelles
Code(s) NSF	221
Formacode(s)	21599, 21589
Code(s) ROME	D1101
Type d'enregistrement	Enregistrement de droit
Date d'échéance	31/12/2021

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 BEP boucher charcutier exerce son activité dans des entreprises artisanales et dans le commerce alimentaire. Il peut préparer, réaliser et présenter des produits alimentaires dans le respect des règles d'hygiène, de santé et de sécurité au travail. Il participe à la commercialisation des produits. Il prépare et transforme des viandes bovines et ovines, porcines, volailles et abats des produits de charcuterie (fabrication de produits finis crus et cuits, de farces, fonds, fumets, gelées et marinades).

Il participe à la présentation des viandes et des produits de charcuterie.

COMPÉTENCES ATTESTÉES

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

Blocs de compétences

RNCP7135BC01 — Bloc de compétences N° 1 fiche RNCP n° 7135-Technologie professionnelle, sciences appliquées et environnement de l'entreprise

LISTE DE COMPÉTENCES

Déterminer les mesures d'hygiène, de santé et de mise en sécurité

Définir les besoins matériels (matières premières, consommables, équipements...)

Organiser l'information (trier, classer, ordonner)

Identifier les éléments de la qualité

Contrôler les matières premières et leurs conditions de conservation

Contrôler la mise en place et le rangement du poste de travail

Détecter les anomalies

RNCP7135BC02 — Bloc de compétences N° 2 fiche RNCP n° 7135- Préparation et fabrication de viande de boucherie et produits de charcuterie

LISTE DE COMPÉTENCES

Préparer les espaces de travail

Appliquer les mesures d'hygiène, de santé et de mise en sécurité

Ranger, stocker les matières dans les lieux appropriés

Préparer, transformer, fabriquer

Ranger le poste de travail, les matériels, les locaux, les équipements et les outillages

Appliquer les méthodologies de la démarche qualité

Réagir

aux

aléas

(risques,

accidents,

défauts

de

production...)

et

mener

des

actions

correctives

Contrôler les cuissons

Contrôler la conformité de la production/transformation

Communiquer avec les membres de l'équipe, la hiérarchie, des tiers (services d'urgence)

RNCP7135BC03 — Bloc de compétences N° 2 fiche RNCP n° 71 Français, Histoire-Géographie et Enseignement moral et civique

LISTE DE COMPÉTENCES

Français

- Rentrer dans l'échange oral : écouter, réagir, s'exprimer
- Entrer dans l'échange écrit : lire, analyser, écrire
- Devenir un lecteur compétent et critique
- Confronter des savoirs et des valeurs pour construire son identité culturelle.

Histoire-géographie et Enseignement moral et civique

- Repérer le thème d'étude dans le temps et dans l'espace
- Mettre en œuvre les démarches et les connaissances du programme
- Exploiter des documents pour analyser une situation historique ou géographique
- Maîtriser des outils et des méthodes

RNCP7135BC04 — Bloc de compétences N° 4 fiche RNCP n° 7135- Mathématiques et sciences physiques et chimiques

LISTE DE COMPÉTENCES

- Rechercher, extraire et organiser l'information.
- Proposer, choisir, exécuter une méthode de résolution ou un protocole opératoire en respectant les règles de sécurité.
- Expérimenter, simuler.
- Critiquer un résultat, argumenter.
- Rendre compte d'une démarche, d'un résultat, à l'oral ou à l'écrit.

RNCP7135BC05 — Bloc de compétences N° 2 fiche RNCP n° 7135-Éducation physique et sportive

LISTE DE COMPÉTENCES

Compétences de niveau 3 du référentiel de compétences attendues

- Réaliser une performance motrice maximale mesurable à une échéance donnée

- Se déplacer en s'adaptant à des environnements variés et incertains
- Réaliser une prestation corporelle à visée artistique ou acrobatique
- Conduire et maîtriser un affrontement individuel ou collectif
- Réaliser et orienter son activité physique en vue du développement et de l'entretien de soi

Secteur d'activité et type d'emploi

SECTEURS D'ACTIVITÉS

Entreprises artisanales de proximité (boucherie, charcuterie) grandes et moyennes surfaces grossistes, semi-grossistes

TYPE D'EMPLOIS ACCESSIBLES

boucher, charcutier, volailler

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)	Très élevée (5/5)
Facteurs principaux	Lien formation-emploi, Intensité d'embauche, Manque de main-d'œuvre disponible
Salaire médian (mensuel)	1 800 €
Diplôme le plus fréquent	CAP, BEP ou équivalent en transformations (51 % des actifs en emploi)
Familles professionnelles (FAP)	S0X40 — Bouchers · tension 5/5 (Très élevée)
Projets de recrutement (BMO 2026)	5 904
Jugés difficiles à recruter	72 %
Emplois saisonniers	10 %
Familles professionnelles (FAP)	S0X40 — Bouchers

Voies d'accès

MODALITÉS D'ACCÈS

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

PRÉREQUIS À L'ENTRÉE EN FORMATION

A compléter (Reprise)

COMPOSITION DU JURY — FORMATION INITIALE

Le jury est présidé par un enseignant-chercheur ou un inspecteur pédagogique régional de la spécialité. Il est composé à parts égales d'enseignants et de membres de la profession intéressée par le diplôme.

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

idem

ACCESSIBLE EN OUTRE-MER

Nouvelle-Calédonie, Polynésie française

Base légale

Date d'échéance de l'enregistrement 31/12/2021

Liens avec d'autres certifications

ANCIENNES VERSIONS

RNCP686

Pour plus d'informations

Fiche officielle (France Compétences)

<https://www.francecompetences.fr/recherche/rncp/7135/>