



Excellence et savoir-faire au service de la boucherie

Le BP Boucher est une formation clé pour celles et ceux qui veulent aller plus loin dans leur métier et construire une carrière solide dans les métiers de bouche. Il permet de perfectionner ses gestes professionnels, d'élargir ses compétences et de gagner en autonomie et en responsabilité.

Le BP valorise l'expérience, renforce la reconnaissance professionnelle et prépare à des postes qualifiés comme chef boucher, responsable de rayon ou artisan indépendant.

Cette formation développe aussi des compétences essentielles en gestion, organisation, relation client et qualité des produits, indispensables pour évoluer ou créer son propre commerce.

Choisir le BP Boucher, c'est faire le choix d'un métier passion, concret et utile, au cœur de l'artisanat alimentaire, avec de véritables perspectives d'avenir.

Le secteur de la boucherie française

La boucherie française est un secteur dynamique et reconnu pour son savoir-faire et la qualité de ses produits. Avec un BP Boucher, on accède à de nombreuses opportunités dans les boucheries artisanales, la grande distribution, la restauration ou l'industrie agroalimentaire.

Le diplôme permet de maîtriser les techniques de découpe et de transformation, tout en développant des compétences en gestion, hygiène et relation client, ouvrant la voie à des postes qualifiés comme chef boucher ou responsable de rayon.

ENTRÉE EN FORMATION

Niveau requis : CAP Boucher obtenu à minima.

En apprentissage : avoir entre 15 et 29 ans.

Autres modalités (public adulte et/ou reconversion) : nous consulter.

Préinscription requise sur le site du CFA.

Formation accessible aux personnes en situation de handicap.

CONDITIONS DE FORMATION

Alternance : 1 semaine en formation, 2 semaines en entreprise.

12 semaines de formation / an (400h / an)

Durée : 2 ans.

MODALITÉS D'ORGANISATION

Formation réalisée entièrement en présentiel
Mises en situation (travaux pratiques) sur nos plateaux techniques

Apports théoriques spécifiques à la filière et cours d'anglais

COÛT DE LA FORMATION

Apprenti : prise en charge par un Opérateur de Compétences.

Salariés, public adulte, reconversion : sur devis, nous consulter.

Possibilité de prise en charge financière totale ou partielle en fonction de votre statut.



Poursuites de parcours

🚀 En route vers l'emploi :

- Boucheries artisanales
- Boucheries-charcuteries-traiteurs
- Grandes et moyennes surfaces (GMS)
- Ateliers de transformation de viande
- Industries agroalimentaires

Notre accompagnement

Nous vous accompagnons tout au long de votre recherche d'entreprise d'accueil dans le cadre de votre contrat d'apprentissage : rédaction du CV, préparation à l'entretien, proposition d'offres d'alternance.

Contenu de la formation

Préparation, présentation, décoration et vente

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

Application des règles relatives à l'alimentation et à l'hygiène, aux locaux et équipements du laboratoire et de l'unité de vente

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

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

Approvisionner, gérer, commercialiser, communiquer

Se référer à une démarche qualité et de développement durable

Enseignement général : Expression et connaissance du monde, langue vivante, gestion, sciences appliquées

Modalités d'évaluation & obtention du diplôme :

Contrôle en cours de formation et examen ponctuel.

Les petits +

Des rencontres avec des éleveurs passionnés et des visites d'exploitations proposant des produits d'excellence (et de la dégustation 😊), participation à des concours

La vie au CFA

Possibilité de logement à l'internat : organisation d'activités en soirée pour les internes.

Self et restaurant d'application.

Complexe sportif : gymnase, city-stade, et salle de musculation.

Programme de mobilité européenne Erasmus (sur étude du dossier) : 15 jours en immersion chez un professionnel dans un des états membres de l'UE pour les apprenants majeurs.

Reconnaissance de l'Etat

Notre CFA est certifié Qualiopi, par l'Etat ; ce label garantit la qualité des actions de formations que nous déployons.



Mai 2025 - Mai 2027



Mise à jour de la fiche 05/05/2026

CONTACT

Accueil :

CFA 13 Vents

51 Bd de la Lunade

19000 TULLE

05.55.20.75.20

<https://eimcl13vents.eu/>

Chargée de filière :

Marianne MONZAC

marianne.monzac@cfa13vents.com

05.55.20.75.27