



RÉPUBLIQUE  
FRANÇAISE

Liberté  
Égalité  
Fraternité

GRETA CFA

HÔTELLERIE-RESTAURATION-ALIMENTATION  
Lyon Métropole et Rhône  
RÉGION ACADÉMIQUE  
AUVERGNE-RHÔNE-ALPES

## BREVET PROFESSIONNEL (BP)

# Boucher (Formation en apprentissage)

### OBJECTIFS

- Organiser et gérer un point de vente spécialisé.
- Assurer diverses fonctions : commander, réceptionner et stocker les carcasses et les viandes. Sélectionner les produits de bonne qualité et connaître les techniques de conservation des viandes. Choisir les fournisseurs, négocier avec eux et passer les commandes.
- Maîtriser les opérations de transformation de la viande : découper les carcasses, les désosser et les séparer. Parer et éplucher les viandes, les préparer pour la vente (ficelage, bardage...).
- Prendre en charge l'agencement du point de vente et la présentation des produits. Accueillir et conseiller les clients, conditionner leurs achats et encaisser les ventes.
- Contrôler les stocks et calculer les rendements. Encadrer du personnel. Élaborer les protocoles des démarches qualité et développement durable. Entretien des locaux et travailler en respectant les règles d'hygiène et de sécurité.

### CONTENU ET MÉTHODES PÉDAGOGIQUES

#### ENSEIGNEMENT PROFESSIONNEL

- Travaux pratiques en ateliers.
- Technologie professionnelle.
- Gestion appliquée.
- Sciences appliquées.

#### ENSEIGNEMENT GÉNÉRAL

- Langue vivante.

#### MÉTHODES PÉDAGOGIQUES

- Pratique avec mise en situation et exploitation des situations concrètes

### PRÉ-REQUIS

Être titulaire d'un :

- CAP Boucher / CAP Charcutier-traiteur / CAP Cuisine
- BP Charcutier-traiteur / BP Arts de la cuisine.
- Bac pro Boucher-charcutier-traiteur.

### PUBLIC

Tout public sous contrat d'apprentissage.

### LIEU DE FORMATION

Lycée François Rabelais Lyon Dardilly

### VALIDATION ET RECONNAISSANCE DES ACQUIS

Brevet professionnel niveau 4, diplôme Education Nationale

Validation partielle par unités certificatives via le relevé de notes à l'examen ou par blocs de compétences selon diplôme

### MODALITÉS DE VALIDATION

Examen final ou contrôle continu en cours de formation (CCF).

### MODALITÉ D'ADMISSION ET RECRUTEMENT

Admission après entretien individuel.

### NIVEAU D'ENTRÉE ET DE SORTIE

Entrée : Minimum niveau 3 – Sortie : Niveau 4

### PASSERELLES

Dispenses d'épreuves possibles en fonction du diplôme détenu.

### SERVICES VALIDEURS

Ministère de l'Éducation nationale.

### TARIF ET FINANCEMENT

[Cf Tableau « Tarifs »](#)

### DURÉE INDICATIVE (2 ANS)

800 heures au GRETA CFA.

### À NOTER

1 semaine au Centre de Formation.

2 semaines en entreprise.

### DÉLAIS D'ACCÈS

De septembre à décembre 2023.

### DÉBOUCHÉS

Ce BP est conçu pour permettre une insertion directe dans la vie active Le diplômé débute comme ouvrier très qualifié dans une entreprise artisanale, de commerce de gros ou de demi-gros.

Avec une solide expérience, il pourra créer ou reprendre une entreprise.

### TAUX DE RÉUSSITE À L'EXAMEN 2022

[Cf Tableau « Réussite examens »](#)

### TAUX D'INSERTION PROFESSIONNELLE

[Cf tableau « Insertion pro »](#)



Nos formations  
en Vidéos



**CONTACT** - GRETA CFA Hôtellerie-Restauration-Alimentation  
69571 Dardilly CEDEX BP24 - 04 78 66 88 97 [greta-cfa.hra@ac-lyon.fr](mailto:greta-cfa.hra@ac-lyon.fr)  
[www1.ac-lyon.fr/greta/greta-cfa-hotellerie-restauration-alimentation](http://www1.ac-lyon.fr/greta/greta-cfa-hotellerie-restauration-alimentation)