

Le Répertoire National des Certifications Professionnelles (RNCP)

Résumé descriptif de la certification **Code RNCP : 26612**

Intitulé

BP : Brevet professionnel Boucher

AUTORITÉ RESPONSABLE DE LA CERTIFICATION	QUALITÉ DU(ES) SIGNATAIRE(S) DE LA CERTIFICATION
MINISTÈRE DE L'ÉDUCATION NATIONALE Modalités d'élaboration de références : CPC n° 7	Recteur de l'académie, MINISTÈRE DE L'ÉDUCATION NATIONALE

Niveau et/ou domaine d'activité

IV (Nomenclature de 1969)

4 (Nomenclature Europe)

Convention(s) :

Code(s) NSF :

221 Agro-alimentaire, alimentation, cuisine

Formacode(s) :

Résumé du référentiel d'emploi ou éléments de compétence acquis

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.

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.

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

Secteurs d'activité ou types d'emplois accessibles par le détenteur de ce diplôme, ce titre ou ce certificat

- 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.
- Boucher hautement qualifié,
- Responsable de production en relation directe ou non avec la clientèle,
- Formateur,
- Chef d'entreprise ou gérant.

Codes des fiches ROME les plus proches :

D1101 : Boucherie

H2101 : Abattage et découpe des viandes

D1106 : Vente en alimentation

Modalités d'accès à cette certification

Descriptif des composantes de la certification :

- Préparation, présentation et décoration
- Vente client

- Technologie professionnelle et sciences appliquées
 - Gestion appliquée
 - Gestion-comptabilité et techniques commerciales

- Expression et connaissances du monde

- Langue vivante
 - Les modalités d'évaluation sont décrites dans les annexes de l'arrêté définissant le diplôme relatives à l'évaluation (voir notamment le règlement d'examen et les définitions d'épreuves)

Bloc de compétence :

INTITULÉ	DESCRIPTIF ET MODALITÉS D'ÉVALUATION
Bloc de compétence n°1 de la fiche n° 26612 - Bloc de compétence n° 2 fiche RNCP n° 26612-Vente client	<p>Communiquer-commercialiser</p> <ul style="list-style-type: none"> Développer les supports de communication Animer le point de vente Réaliser l'acte de vente <p>Les modalités d'évaluation sont décrites dans les annexes de l'arrêté définissant le diplôme relatives à l'évaluation (voir notamment le règlement d'examen et les définitions d'épreuves)</p>
Bloc de compétence n°2 de la fiche n° 26612 - Bloc de compétence n° 3 fiche RNCP n° 26612-Technologie Professionnelle et Sciences appliquées à l'alimentation, à l'hygiène, aux locaux et équipements et à l'environnement professionnel	<p>Acquérir les compétences et connaissances relatives à :</p> <ul style="list-style-type: none"> - l'environnement technologique, - l'environnement scientifique appliqué à l'alimentation, à l'hygiène, aux locaux et équipements et à l'environnement professionnel. <p>Les modalités d'évaluation sont décrites dans les annexes de l'arrêté définissant le diplôme relatives à l'évaluation (voir notamment le règlement d'examen et les définitions d'épreuves)</p>
Bloc de compétence n°3 de la fiche n° 26612 - Bloc de compétence n° 4 fiche RNCP n° 26612-Environnement économique, juridique	<p>Acquérir les connaissances relatives à l'environnement économique, juridique et le management de l'entreprise dans le secteur de la boucherie avec une mise en situation, une problématique et une analyse conduisant à proposer des solutions adaptées</p> <p>Les modalités d'évaluation sont décrites dans les annexes de l'arrêté définissant le diplôme relatives à l'évaluation (voir notamment le règlement d'examen et les définitions d'épreuves)</p>
Bloc de compétence n°4 de la fiche n° 26612 - Bloc de compétence n° 5 fiche RNCP n° 26612-Dossier professionnel	<p>Construire un dossier visant à mettre en perspective les activités professionnelles avec les compétences visées dans les différentes fonctions du référentiel.</p> <p>Dans la continuité de la politique commerciale de son entreprise, le candidat doit présenter le contexte professionnel et analyser les activités liées à la gestion des produits, depuis l'approvisionnement jusqu'à la mise en œuvre de la démarche qualité et de développement durable.</p> <p>Les modalités d'évaluation sont décrites dans les annexes de l'arrêté définissant le diplôme relatives à l'évaluation (voir notamment le règlement d'examen et les définitions d'épreuves)</p>
Bloc de compétence n°5 de la fiche n° 26612 - Bloc de compétence n° 6 fiche RNCP n° 26612-Expression et connaissance du monde	<p>Français et histoire-géographie</p> <ul style="list-style-type: none"> - Produire et analyser des discours de nature variée - Produire et analyser des supports utilisant des langages différents - Mobiliser la culture acquise en cours de formation pour produire et analyser des discours et des supports - Construire une réflexion personnelle fondée sur des documents proposés, sur des travaux conduits en cours, sur des lectures et une expérience personnelle et professionnelle <p>Les modalités d'évaluation sont décrites dans les annexes de l'arrêté définissant le diplôme relatives à l'évaluation (voir notamment le règlement d'examen et les définitions d'épreuves)</p>

INTITULÉ	DESCRIPTIF ET MODALITÉS D'ÉVALUATION
Bloc de compétence n°6 de la fiche n° 26612 - Bloc de compétence n° 7 fiche RNCP n° 26612-Langue vivante	<p>Compétences de niveau B1+ du CECRL</p> <ul style="list-style-type: none"> - S'exprimer oralement en continu - Interagir en langue étrangère - Comprendre un document écrit rédigé en langue étrangère <p>Les modalités d'évaluation sont décrites dans les annexes de l'arrêté définissant le diplôme relatives à l'évaluation (voir notamment le règlement d'examen et les définitions d'épreuves)</p>
Bloc de compétence n°7 de la fiche n° 26612 - Bloc de compétence n° 8 fiche RNCP n° 26612-LV facultative	<p>Compétences de niveau B1+ du CECRL</p> <ul style="list-style-type: none"> - S'exprimer oralement en continu - Interagir en langue étrangère ou régionale - Comprendre un document écrit rédigé en langue étrangère ou régionale <p>Les modalités d'évaluation sont décrites dans les annexes de l'arrêté définissant le diplôme relatives à l'évaluation (voir notamment le règlement d'examen et les définitions d'épreuves)</p>

Validité des composantes acquises : illimitée

CONDITIONS D'INSCRIPTION À LA CERTIFICATION	OUINON	COMPOSITION DES JURYS
Après un parcours de formation sous statut d'élève ou d'étudiant	X	
En contrat d'apprentissage	X	Le jury, présidé, par un inspecteur, est composé à parité : - d'enseignants appartenant à l'enseignement public ou privé ou exerçant en centre de formation d'apprentis ou en section d'apprentissage - de professionnels (employeurs et salariés en nombre égal)
Après un parcours de formation continue	X	Le jury, présidé, par un inspecteur, est composé à parité : - d'enseignants appartenant à l'enseignement public ou privé ou exerçant en centre de formation d'apprentis ou en section d'apprentissage - de professionnels (employeurs et salariés en nombre égal)
En contrat de professionnalisation	X	Le jury, présidé, par un inspecteur, est composé à parité : - d'enseignants appartenant à l'enseignement public ou privé ou exerçant en centre de formation d'apprentis ou en section d'apprentissage - de professionnels (employeurs et salariés en nombre égal)
Par candidature individuelle	X	Le jury, présidé, par un inspecteur, est composé à parité : - d'enseignants appartenant à l'enseignement public ou privé ou exerçant en centre de formation d'apprentis ou en section d'apprentissage - de professionnels (employeurs et salariés en nombre égal)
Par expérience dispositif VAE	X	Le jury, présidé, par un inspecteur, est composé à parité : - d'enseignants appartenant à l'enseignement public ou privé ou exerçant en centre de formation d'apprentis ou en section d'apprentissage - de professionnels (employeurs et salariés en nombre égal)

	OUI	NON
Accessible en Nouvelle Calédonie	X	
Accessible en Polynésie Française	X	

LIENS AVEC D'AUTRES CERTIFICATIONS

ACCORDS EUROPÉENS OU INTERNATIONAUX

Base légale**Référence du décret général :**

articles D 337-95 à D 337-124 du Code de l'Education

Référence arrêté création (ou date 1er arrêté enregistrement) :

Arrêté du 14/10/1997.

Référence du décret et/ou arrêté VAE :**Références autres :**

Arrêté du 26 avril 2016. Première session d'examen 2018

Pour plus d'informations**Statistiques :**

Base Reflet Cereq

<http://www.cereq.fr>

Autres sources d'information :

Eduscol

Légifrance pour les textes réglementaires

[ONISEP](#)

[éduscol](#)

Lieu(x) de certification :**Lieu(x) de préparation à la certification déclarés par l'organisme certificateur :****Historique de la certification :**