

Le Répertoire National des Certifications Professionnelles (RNCP)

Résumé descriptif de la certification **Code RNCP : 7135**

Intitulé

BEP : Brevet d'études professionnelles Boucher charcutier

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

V (Nomenclature de 1969)

3 (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 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.

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

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

grossistes, semi-grossistes

boucher, charcutier, volailler

Codes des fiches ROME les plus proches :

D1101 : Boucherie

Modalités d'accès à cette certification

Descriptif des composantes de la certification :

Technologie professionnelle, sciences appliquées et environnement de l'entreprise

Préparation et fabrication de viandes de boucherie et produits de charcuterie

Français-histoire-géographie-enseignement moral et civique

Mathématiques

Éducation physique et sportive

Bloc de compétence :

INTITULÉ	DESCRIPTIF ET MODALITÉS D'ÉVALUATION
Bloc de compétence n°1 de la fiche n° 7135 - Bloc de compétences N° 1 fiche RNCP n° 7135-Technologie professionnelle, sciences appliquées et environnement de l'entreprise	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

INTITULÉ	DESCRIPTIF ET MODALITÉS D'ÉVALUATION
Bloc de compétence n°2 de la fiche n° 7135 - Bloc de compétences N° 2 fiche RNCP n° 7135- Préparation et fabrication de viande de boucherie et produits de charcuterie	<p>Préparer les espaces de travail</p> <p>Appliquer les mesures d'hygiène, de santé et de mise en sécurité</p> <p>Ranger, stocker les matières dans les lieux appropriés</p> <p>Préparer, transformer, fabriquer</p> <p>Ranger le poste de travail, les matériels, les locaux, les équipements et les outillages</p> <p>Appliquer les méthodologies de la démarche qualité</p> <p>Réagir aux aléas (risques, accidents, défauts de production...) et mener des actions correctives</p> <p>Contrôler les cuissons</p> <p>Contrôler la conformité de la production/transformation</p> <p>Communiquer avec les membres de l'équipe, la hiérarchie, des tiers (services d'urgence)</p>
Bloc de compétence n°3 de la fiche n° 7135 - Bloc de compétences N° 2 fiche RNCP n° 71 Français, Histoire-Géographie et Enseignement moral et civique	<p>Français</p> <ul style="list-style-type: none"> - 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. <p>Histoire-géographie et Enseignement moral et civique</p> <ul style="list-style-type: none"> - 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
Bloc de compétence n°4 de la fiche n° 7135 - Bloc de compétences N° 4 fiche RNCP n° 7135- Mathématiques et sciences physiques et chimiques	<ul style="list-style-type: none"> - 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.
Bloc de compétence n°5 de la fiche n° 7135 - Bloc de compétences N° 2 fiche RNCP n° 7135-Éducation physique et sportive	<p>Compétences de niveau 3 du référentiel de compétences attendues</p> <ul style="list-style-type: none"> - 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

Validité des composantes acquises : 5 an(s)

CONDITIONS D'INSCRIPTION À LA CERTIFICATION	OUINON	COMPOSITION DES JURYS
Après un parcours de formation sous statut d'élève ou d'étudiant	X	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.
En contrat d'apprentissage	X	idem
Après un parcours de formation continue	X	idem
En contrat de professionnalisation	X	idem

Par candidature individuelle	X	idem
Par expérience dispositif VAE	X	idem

	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- 26 à D 337- 50 du Code de l'Education

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

Arrêté du 24/7/2009 Première session d'examen : 2011

Référence du décret et/ou arrêté VAE :

Références autres :

Pour plus d'informations

Statistiques :

Base Replet Cereq

<http://www.cereq.fr>

Autres sources d'information :

CNDP ONISEP

Légifrance pour les textes réglementaires

Lieu(x) de certification :

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

Historique de la certification :

Certification précédente : [Alimentation](#)