

Financement

Formation professionnelle continue
Non conventionnée / sans dispositifOrganisme responsable et
contactCMA NA
Sylvie DOUX
05.45.78.35.48
16-cma-apprentissage@cma-
nouvelleaquitaine.fr

Accès à la formation

Publics visés :

Demandeur d'emploi
Jeune de moins de 26 ans
Personne handicapée
Actif(ve) non salarié(e)
Elève sous statut scolaire

Sélection :

Dossier

Niveau d'entrée requis :

Niveau 3 : CAP, BEP (Niveau 3
européen)

Conditions d'accès :

* Avoir entre 16 et 29 ans révolus

Prérequis pédagogiques :

Être titulaire du CAP Boucher ou Charcutier-
traiteur ou Cuisine, Être titulaire du Bac Pro
Boucher charcutier traiteur.Contrat de
professionnalisation
possible ?

Oui

Objectif de la formation

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 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

Contenu et modalités d'organisation

-Enseignement général • Expression française/histoire-géographie/éducation morale et civique • Gestion appliquée • Langue vivante (anglais)
Enseignement professionnel ou enseignement général lié à l'enseignement professionnel • Sciences appliquées • Gestion des produits
carnés • Commercialisation • Environnement économique juridique et social • Travaux pratique/technologie

Parcours de formation personnalisable ? Oui Type de parcours Mixte

Validation(s) Visée(s)











BP boucher - Niveau 4 : *Baccalauréat (Niveau 4 européen)* Éligible au CPF

Et après ?

Suite de parcours

-CAP Charcutier Traiteur en 1 an Travailler et sublimer toutes les denrées viandes, poissons et légumes BM Boucher Charcutier-traiteur
Réaliser tous types de travaux bouchers et des fabrications charcutières et traiteurs

Calendrier des sessions

Numéro Carif	Dates de formation	Ville	Organisme de formation	Type d'entrée	CPF	Modalités
00168073	du 01/09/2020 au 30/06/2022	Barbezieux- Saint-Hilaire (16)	CMA FORMATION BARBEZIEUX		  	
00227850	du 01/09/2021 au 30/06/2023	Barbezieux- Saint-Hilaire (16)	CMA FORMATION BARBEZIEUX		  	
00262301	du 01/09/2022 au 30/06/2024	BARBEZIEUX SAINT HILAIRE (16)	CMA FORMATION BARBEZIEUX		  	
00328959	du 01/09/2023 au 30/06/2025	BARBEZIEUX SAINT HILAIRE (16)	CMA FORMATION BARBEZIEUX		Non éligible	

00396548

du 01/09/2024 au
30/06/2026

Barbezieux-
Saint-Hilaire
(16)

CMA FORMATION
BARBEZIEUX

Non
éligible



00551320

du 01/09/2025 au
30/06/2027

Barbezieux-
Saint-Hilaire
(16)

CMA FORMATION
BARBEZIEUX

Non
éligible

