

# CERTIFICAT DE QUALIFICATION PROFESSIONNEL BOUCHER

Le Boucher intervient dans la réalisation de l'ensemble des préparations et découpe de viandes et de spécialités bouchères en garantissant le respect des règles d'hygiène.

### ACCÈS FORMATION ET TARIFS :

- **Formation Continue\***  
*Financements par l'OPCO d'entreprise.*  
*\*Contactez-nous pour un devis.*

### DÉLAI ET MODALITÉ D'ACCÈS :

**Date de rentrée :** Novembre

**Pré requis :** Aucun

**Durée :** 6 à 8 mois

**Date d'inscription maximum :**  
Décembre

### PROGRAMME DE FORMATION :

- **Volume d'heures en entreprise :** 490 heures environ
- **Volume d'heures en formation :** 280 heures environ

### OBJECTIFS DE LA FORMATION :

- Gérer la relation client
- Mettre en rayon libre-service
- Gérer les stocks en réserve
- Découper, piécer et parer la viande
- Vendre des produits de boucherie

### MODALITÉS PÉDAGOGIQUES :

- Suivi pédagogique par l'équipe enseignante
- Des formations appliquées aux métiers avec mise en situation sur plateaux
- Visites en entreprise

### MODALITÉ D'EXAMENS :

- Observation en situation réelle ou mise en situation, en entreprise par un(e) professionnel(le), qui remplit la grille d'évaluation du/de la candidat(e). L'observation ou mise en situation est suivie d'un entretien avec le/la candidat(e).
- Grille d'évaluation CQP, évaluée par un Jury paritaire de la CPNE.
- Livret de suivi des compétences évaluées en entreprise.
- Grille d'évaluation des acquis tout au long de la formation.

### DÉBOUCHÉS :

Le titulaire du CQP Boucher travaille au sein du rayon traditionnel et/ou du laboratoire d'un magasin de la grande distribution, relevant de la branche du commerce de détail et de gros à prédominance alimentaire.



# Métiers de l'Alimentation

	ARDENNES	AUBE	MARNE	HAUTE-MARNE	ACCÈS FORMATION
	BOUCHERIE				
CAP Boucher*	✓	✓	✓	✓	APP, CP, FC
BP Boucher			✓		APP, CP, FC
CQP Boucher*	✓	✓	✓	✓	APP, CP, FC
	CHARCUTIER - TRAITEUR				
CAP Charcutier Traiteur	✓				APP, CP, FC
CS Fabrication Traiteur	✓				APP, CP, FC

\* Formations pouvant se dérouler sur un site différent en fonction des effectifs

APP : Contrat d'apprentissage / CP : Contrat de professionnalisation / FC : Formation continue

## TAUX DE RÉUSSITE AUX EXAMENS : Première session en 2026

## TAUX D'INSERTION ET DE POURSUITES D'ETUDES : Première session en 2026



### ACCESSIBILITÉ

Nos locaux sont accessibles aux personnes à mobilité réduite ; pour toute demande spécifique, notre référent handicap est à votre disposition.

## NOS CENTRES :

### ARDENNES

129 avenue Charles de Gaulle  
08008 Charleville Mézières Cedex  
03 24 33 02 24  
contact08@almea-formations.fr

### AUBE

9 rue Robert Keller  
10151 Pont Sainte Marie Cedex  
03 25 81 08 01  
contact10@almea-formations.fr

### MARNE

32 rue Benjamin Franklin  
51016 Châlons-en-Champagne Cedex  
03 26 69 25 85  
contact\_51@almea-formations.fr

### HAUTE-MARNE

1 rue Albert Camus  
52904 Chaumont Cedex 9  
03 25 35 09 09  
contact-52@almea-formations.fr