



Ce document a été mis en ligne par l'organisme [FormaV®](#)

Toute reproduction, représentation ou diffusion, même partielle, sans autorisation préalable, est strictement interdite.

Pour en savoir plus sur nos formations disponibles, veuillez visiter :

www.formav.co/explorer

RÉFÉRENTIEL DU BP BOUCHER

Boucher

Sources

- Page Eduscol d'origine
- Texte Legifrance

Référentiel (contenu Legifrance)

La ministre de l'éducation nationale de l'enseignement supérieur et de la recherche,
Vu le code de l'éducation, notamment ses articles D. 337-95 à D. 337-124 ;
Vu l'arrêté du 9 mai 1995 relatif au positionnement en vue de la préparation du baccalauréat professionnel, du brevet professionnel et du brevet de technicien supérieur ;
Vu l'arrêté du 14 octobre 1997 portant définition et fixant les conditions de délivrance de la spécialité « boucher » de brevet professionnel ;
Vu l'arrêté du 24 juillet 2015 fixant les conditions d'habilitation à mettre en œuvre le contrôle en cours de formation en vue de la délivrance du baccalauréat professionnel, du brevet professionnel et du brevet de technicien supérieur ;
Vu l'arrêté du 8 février 2016 fixant les programmes des enseignements généraux des classes préparatoires au brevet professionnel ;
Vu l'arrêté du 3 mars 2016 modifiant les unités d'enseignement général des brevets professionnels : définitions des épreuves et des règlements d'examen ;
Vu l'avis de la commission professionnelle consultative « alimentation » en date du 20 janvier 2016,
Arrête :

• Article 1

Il est créé la spécialité « boucher » de brevet professionnel dont la définition et les conditions de délivrance sont fixées conformément aux dispositions du présent arrêté.

• Article 2

Les unités constitutives du référentiel de certification de la spécialité « boucher » de brevet professionnel sont définies en annexe I au présent arrêté.

• Article 3

Les candidats à la spécialité « boucher » de brevet professionnel se présentant à l'ensemble des unités du diplôme ou à la dernière unité ouvrant droit à la délivrance du diplôme doivent remplir les conditions de formation et de pratique professionnelle précisées aux articles 4 et 5 ci-après.

• Article 4

Les candidats préparant la spécialité « boucher » de brevet professionnel par la voie de la formation professionnelle continue doivent justifier d'une formation d'une durée de quatre cents heures minimum. Cette durée de formation peut être réduite par décision de positionnement prise par le recteur conformément aux articles D. 337-103 et D. 337-107 du code de l'éducation.

Les candidats préparant la spécialité « boucher » de brevet professionnel par la voie de

l'apprentissage doivent justifier d'une formation en centre de formation d'apprentis ou en section d'apprentissage d'une durée minimum de quatre cents heures par an en moyenne. Cette durée de formation peut être réduite ou allongée dans les conditions prévues par le code du travail.

Les candidats titulaires d'une spécialité de baccalauréat professionnel du même secteur professionnel que la spécialité de brevet professionnel postulée doivent justifier d'une formation d'une durée minimum de deux cent quarante heures.

• Article 5

Les candidats doivent également justifier d'une période d'activité professionnelle :

- soit de cinq années effectuées à temps plein ou à temps partiel dans un emploi en rapport avec la finalité de la spécialité « arts de la cuisine » de brevet professionnel ;
- soit, s'ils possèdent un diplôme ou un titre homologué classé au niveau V ou à un niveau supérieur figurant sur la liste prévue en annexe II au présent arrêté, de deux années effectuées à temps plein ou à temps partiel dans un emploi en rapport avec la finalité de la spécialité « boucher » de brevet professionnel. Au titre de ces deux années, peut être prise en compte la durée du contrat de travail de type particulier préparant à la spécialité « boucher » de brevet professionnel effectuée après l'obtention du diplôme ou titre figurant sur la liste précitée.

La durée de deux années peut être réduite, sans pouvoir être inférieure à vingt mois, pour les candidats titulaires d'un contrat de travail de type particulier dont la durée effective est inférieure à deux ans au moment du passage de l'examen et qui ont bénéficié d'une formation en centre de huit cents heures minimum ;

- soit de six mois à un an s'ils sont titulaires d'une spécialité de baccalauréat du même secteur professionnel que la spécialité de brevet professionnel postulée.

• Article 6

Le règlement d'examen de la spécialité « boucher » de brevet professionnel est fixé en annexe III au présent arrêté. La définition des épreuves ponctuelles et des situations d'évaluation en cours de formation est fixée en annexe IV au présent arrêté.

• Article 7

Chaque candidat précise au moment de son inscription s'il se présente à l'examen dans sa forme globale ou dans sa forme progressive conformément aux dispositions de l'article D. 337-106 du code de l'éducation. Dans le cas de la forme progressive, il précise en outre les épreuves ou unités qu'il souhaite subir à la session pour laquelle il s'inscrit.

• Article 8

La spécialité "boucher" de brevet professionnel est délivrée aux candidats ayant subi avec succès l'examen défini par le présent arrêté conformément aux dispositions des articles D. 337-105 à D. 337-118 du code de l'éducation.

• Article 9

Les correspondances entre, d'une part, les épreuves de l'examen organisé conformément à l'arrêté du 14 octobre 1997 susvisé et, d'autre part, les épreuves de l'examen défini par le

présent arrêté sont précisées en annexe V au présent arrêté.

La durée de validité des notes que le candidat demande à conserver obtenues aux épreuves de l'examen subi suivant les dispositions de l'arrêté du 14 octobre 1997 susvisé est reportée, dans les conditions prévues à l'alinéa précédent, dans le cadre de l'examen organisé selon les dispositions du présent arrêté, conformément aux articles D. 337-107 et D. 337-115 du code de l'éducation et à compter de la date d'obtention de ce résultat.

• **Article 10**

La première session de la spécialité boucher de brevet professionnel organisée conformément aux dispositions du présent arrêté aura lieu en 2018.

La dernière session de la spécialité boucher de brevet professionnel organisée conformément aux dispositions de l'arrêté susvisé aura lieu en 2017. A l'issue de cette session, l'arrêté du 14 octobre 1997 susvisé est abrogé.

A abrogé les dispositions suivantes :

- Arrêté du 14 octobre 1997

Art. 1, Art. 2, Art. 3, Art. 4, Art. 5, Art. 6, Art. 7, Art. 8, Art. 9, Art. 10, Art. 11, Art. Annexe

• **Article 11**

La directrice générale de l'enseignement scolaire et les recteurs d'académie sont chargés, chacun en ce qui le concerne, de l'exécution du présent arrêté, qui sera publié au Journal officiel de la République française.

• **Annexe I**

L'annexe sera consultable en ligne au Bulletin officiel de l'éducation nationale en date du 26 mai 2016 sur le site <http://www.education.gouv.fr>. L'intégralité du diplôme est diffusée en ligne à l'adresse suivante : <http://eduscol.education.fr/diplomes-professionnels>.

• **Annexe II**

Liste des diplômes et titres permettant de s'inscrire au brevet professionnel "Boucher"

Diplômes de niveau V :

- CAP Préparateur en produits carnés ;

- CAP Boucher ;

- CAP Charcutier traiteur ;

- CAP Cuisine ;

- BEP Boucher charcutier ;

- BEP Alimentation.

Diplômes de niveau IV :

- Baccalauréat professionnel Boucher charcutier traiteur ;
- Baccalauréat professionnel Métiers de l'alimentation ;
- Brevet professionnel Charcutier traiteur ;
- Brevet professionnel Cuisinier ;
- Brevet professionnel Arts de la cuisine.

Certificats techniques des métiers de niveau V :

- Préparateur (trice) vendeur (se) option boucherie ;
- Préparateur (trice) vendeur (se) option charcuterie-traiteur ;
- Boucher-charcutier-traiteur.

Tout diplôme de niveau III ou supérieur du groupe de spécialité précité.

◦ **Annexe III**

L'annexe sera consultable en ligne au Bulletin officiel de l'éducation nationale en date du 26 mai 2016 sur le site <http://www.education.gouv.fr>. L'intégralité du diplôme est diffusée en ligne à l'adresse suivante : <http://eduscol.education.fr/diplomes-professionnels>.

◦ **Annexe IV**

L'annexe sera consultable en ligne au Bulletin officiel de l'éducation nationale en date du 26 mai 2016 sur le site <http://www.education.gouv.fr>. L'intégralité du diplôme est diffusée en ligne à l'adresse suivante : <http://eduscol.education.fr/diplomes-professionnels>.

◦ **Annexe V**

L'annexe sera consultable en ligne au Bulletin officiel de l'éducation nationale en date du 26 mai 2016 sur le site <http://www.education.gouv.fr>. L'intégralité du diplôme est diffusée en ligne à l'adresse suivante : <http://eduscol.education.fr/diplomes-professionnels>.

Fait le 26 avril 2016.

Pour la ministre et par délégation :
La directrice générale de l'enseignement scolaire,
F. Robine

Documents PDF liés

- [Référentiel des activités professionnelles](#)
- [Référentiel de certification](#)
- [Liste des diplômes permettant de s'inscrire au Brevet professionnel Boucher](#)
- [Règlement d'examen](#)
- [Définition des épreuves](#)
- [Tableau de correspondance des épreuves et unités](#)
- [« Définition des épreuves correspondant aux unités d'enseignement général des brevets professionnels »](#)

Autres liens Legifrance

- [arrêté du 4 juillet 2017](#)

Copyright © 2026 FormaV. Tous droits réservés.

Ce document a été élaboré par FormaV® avec le plus grand soin afin d'accompagner chaque apprenant vers la réussite de ses examens. Son contenu (textes, graphiques, méthodologies, tableaux, exercices, concepts, mises en forme) constitue une œuvre protégée par le droit d'auteur.

Toute copie, partage, reproduction, diffusion ou mise à disposition, même partielle, gratuite ou payante, est strictement interdite sans accord préalable et écrit de FormaV®, conformément aux articles L.111-1 et suivants du Code de la propriété intellectuelle. Dans une logique anti-plagiat, FormaV® se réserve le droit de vérifier toute utilisation illicite, y compris sur les plateformes en ligne ou sites tiers.

En utilisant ce document, vous vous engagez à respecter ces règles et à préserver l'intégrité du travail fourni. La consultation de ce document est strictement personnelle.

Merci de respecter le travail accompli afin de permettre la création continue de ressources pédagogiques fiables et accessibles.