



CAP Technicien Boucher

Il offre à son titulaire des compétences au moins équivalentes à celles du CAP Boucher, dans les domaines de la pratique professionnelle et de la technologie, dans le but d'assurer efficacement le poste de Boucher préparateur qualifié.

Il se prépare essentiellement par la voie de l'alternance en contrat ou période de professionnalisation et correspond à un niveau III, échelon A*.

CAP Boucher préparateur vendeur, vendeuse qualifié(e)

Pour préparer ce CAP, il faut au préalable être titulaire du CAP Boucher ou du CAP Technicien Boucher.

Il peut se préparer en cours à distance. Il correspond à un niveau III, échelon B*.

CAP Assistant Chef d'Entreprise

Ce certificat est notamment dirigé vers les conjoints ou collaborateurs du Chef d'entreprise qui seconde le patron par l'acquisition ou la validation de compétences en pratique et en technologie avec 2 options au choix, en gestion, au niveau juridique et commercial.

Il se prépare en cours à distance ou par la voie de la formation continue et correspond à un poste d'agent de maîtrise, niveau VI, échelon B*.

CAP Repreneur, créateur et responsable d'entreprise

Le titulaire sera capable d'assurer le bon fonctionnement de l'entreprise créée ou reprise, de la développer en assurant la sécurité, il maîtrisera les compétences en matière de détermination des prix, de vente du produit, de gestion du personnel et d'entretien des locaux et du matériel.

Il se prépare en cours à distance ou par la voie de la formation continue et de l'alternance. Il correspond à un agent de maîtrise de niveau VI, échelon C*.



**CERTIFICATIONS
RECONNUES
DANS LE SECTEUR
DE LA
BOUCHERIE
ARTISANALE
BIEN CHOISIR SA FORMATION
EN FONCTION DE SON OBJECTIF**

Les conjointes des artisans bouchers acquièrent le plus souvent les bases du métier par l'expérience, au contact du chef d'entreprise.

Certaines d'entre-elles souhaitent asseoir ou développer leurs connaissances et leurs savoir faire par l'obtention d'une qualification professionnelle.

Il est donc primordial de bien la choisir en fonction de l'objectif poursuivi :

- être reconnu dans le métier ou
- reprendre l'entreprise familiale, soit au départ à la retraite du chef d'entreprise, soit pour faire face à une situation imprévue.

DIPLOMES D'ÉTAT

Tous ces diplômes sont accessibles par la Validation des Acquis de l'Expérience (VAE).

Le conjoint, qui reprend l'entreprise, doit s'y engager dans les 3 ans qui suivent le début d'activité, afin d'obtenir la qualification nécessaire.

✓ Les diplômés permettant la reprise de l'entreprise :

Le CAP Boucher - Certificat d'Aptitude Professionnelle

Premier diplôme d'insertion de la profession, il permet d'acquérir les compétences de base à l'exercice du métier de Boucher.

Reconnu dans la Convention Collective Nationale de la Boucherie, il figure parmi la liste des deux diplômes permettant de s'installer en tant qu'artisan Boucher.

Le BEP Alimentation option Boucherie - Brevet d'Étude

Professionnelle

Il donne des connaissances générales et transversales aux métiers de l'Alimentation en apportant à son titulaire les aptitudes nécessaires à progresser dans une spécialité.

C'est le deuxième diplôme permettant d'accéder à la reprise d'une entreprise de boucherie.

✓ Poursuite d'études vers le niveau IV :

Le Baccalauréat Professionnel Alimentation spécialité Boucherie

Il est en cours de rénovation au sein de la septième CPC Alimentation (Commission Professionnelle Consultative) de l'Éducation nationale et devrait aboutir à la création d'un nouveau Bac Pro permettant d'acquérir des compétences dans le champ des activités de Boucher-Charcutier, activité traitée.

Le Brevet Professionnel Boucher

C'est le diplôme le plus élevé, reconnu dans la grille de classification des emplois de la Convention Collective Nationale de la profession (CCN). Il donne à son titulaire une haute qualification professionnelle. Le BP Boucher est accessible prioritairement à partir du CAP Boucher, mais aussi après le BEP ou par l'expérience.

QUALIFICATIONS

Les Certificats de Qualification Professionnelle (CQP), créés par la Branche professionnelle de la Boucherie, ne permettent pas, par leur seule obtention, de reprendre une entreprise de boucherie ou s'installer en tant qu'artisan boucher. Il est nécessaire de justifier aussi de trois années d'expérience professionnelle dans le métier de boucher.

Reconnu dans la convention collective nationale de la Boucherie, ils permettent d'acquérir les compétences de base ou d'obtenir une qualification supérieure tout au long de sa vie professionnelle.

CQP Vendeur, vendeuse qualifié(e)

Son objectif est d'acquérir des compétences en matière de connaissance et de préparation du produit pour sa mise en vente, maîtriser les techniques commerciales.

Il se prépare essentiellement par la voie de l'alternance en contrat ou période de professionnalisation. Il correspond à un niveau II, échelon B *.