

## Le Répertoire National des Certifications Professionnelles (RNCP)

Résumé descriptif de la certification **Code RNCP : 686**

### Intitulé

*L'accès à la certification n'est plus possible (L'accès à cette certification n'est plus possible, la certification n'existe plus)*

BEP : Brevet d'études professionnelles Alimentation

Nouvel intitulé : 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	MINISTÈRE DE L'ÉDUCATION NATIONALE, Recteur de l'académie

### 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 alimentation exerce son activité dans des entreprises artisanales et dans le commerce alimentaire. Il réalise des préparations et des fabrications de base, commercialisables, dans un des secteurs professionnels suivants:

- boulangerie (fabrication de pains courants, pains décorés, viennoiserie)
- charcuterie (fabrication de charcuterie courante, charcuterie fine, produits traiteur)
- poissonnerie (préparation de poissons, crustacés, coquillages, mollusques..)
- produits carnés (préparation en boucherie, boucherie équidés, tripièr, volailler)

### Secteurs d'activité ou types d'emplois accessibles par le détenteur de ce diplôme, ce titre ou ce certificat

Alimentation: boulangerie, charcuterie, poissonnerie, boucherie, triperie  
boulangier, charcutier, poissonnier, boucher, volailler, tripièr

### Codes des fiches ROME les plus proches :

D1102 : Boulangerie - viennoiserie

H2101 : Abattage et découpe des viandes

D1101 : Boucherie

D1103 : Charcuterie - traiteur

D1105 : Poissonnerie

### Modalités d'accès à cette certification

#### Descriptif des composantes de la certification :

Pratique professionnelle Sciences appliquées à l'alimentation, technologie professionnelle

Vie économique et juridique de l'entreprise - Commercialisation

Expression française

Mathématiques - sciences physiques

Connaissance du monde contemporain

Langue vivante étrangère

Éducation physique et sportive

**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 29/08/1990 Dernière session d'examen : 2010

##### 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

<http://www.onisep.fr>

<http://www.cndp.fr>

##### Lieu(x) de certification :

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

##### Historique de la certification :

**Certification suivante :** [Boucher charcutier](#)