

ANNEXE I

BREVET PROFESSIONNEL « BOUCHER »

LISTE DES DIPLÔMES OU TITRE HOMOLOGUÉ PERMETTANT DE S'INSCRIRE AU BREVET PROFESSIONNEL BOUCHER APRÈS DEUX ANS D'EXERCICE PROFESSIONNEL.

Diplômes du groupe de spécialité 221 suivants :

BEP ALIMENTATION : 2 options
-Préparateur en produits carnés
-Charcutier préparation traiteur

CAP PRÉPARATEUR EN PRODUITS CARNÉS toutes options
CAP CHARCUTIER PRÉPARATION TRAITEUR
CAP CUISINE
CAP CHARCUTIER-TRAITEUR

BREVET PROFESSIONNEL CHARCUTIER-TRAITEUR
BREVET PROFESSIONNEL CUISINIER

BACCALAURÉAT PROFESSIONNEL : MÉTIERS DE L'ALIMENTATION
BACCALAURÉAT PROFESSIONNEL : COMMERCE

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

Certificat Technique des Métiers « Boucherie-charcuterie-traiteur »

cf l'article 3 du décret n°94-522 relatif à l'approbation de la nomenclature des spécialités de formation.
JO du 26/06/1994 et BO n° 32 du 7/09/1995