

**MINISTÈRE
DE L'ÉDUCATION NATIONALE,**

**DIRECTION GÉNÉRALE
DE L'ENSEIGNEMENT SCOLAIRE**

Service des enseignements et des formations

Sous-direction des formations professionnelles

Bureau de la réglementation
des diplômes professionnels

Arrêté du 19 juillet 2007 modifiant l'arrêté du 14 octobre 1997
modifié portant création du brevet professionnel « boucher » et
l'arrêté du 3 décembre 1998 modifié portant création du brevet
professionnel « charcutier-traiteur »

NORMEN E 0760972 A

LE MINISTRE DE L'ÉDUCATION NATIONALE

Vu l'arrêté du 14 octobre 1997 modifié portant création du brevet professionnel « boucher » ;

Vu l'arrêté du 3 décembre 1998 modifié portant création du brevet professionnel « charcutier-traiteur » ;

Vu l'avis de la commission professionnelle consultative de l'alimentation en date du 4 décembre 2006,

A R R Ê T E

Article 1 - L'annexe II à l'arrêté du 14 octobre 1997 modifié susvisé est abrogée et remplacée par l'annexe I au présent arrêté.

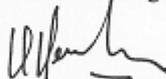
Article 2 - L'annexe II à l'arrêté du 3 décembre 1998 modifié susvisé est abrogée et remplacée par l'annexe II au présent arrêté.

Article 3 - L'annexe II à l'arrêté du 3 décembre 1998 modifié susvisé est abrogée et remplacée par l'annexe II au présent arrêté.

Article 4 - Le directeur général de l'enseignement scolaire et les recteurs sont chargés, chacun en ce qui le concerne, de l'exécution du présent arrêté, qui sera publié au Journal officiel de la République française.

Fait à Paris, le 19 juillet 2007.

Pour le ministre et par délégation,
Le directeur général de l'enseignement scolaire



Jean-Louis NEMBRINI

Annexe I

BREVET PROFESSIONNEL « BOUCHER »

Liste des diplômes ou certificats inscrits au répertoire national des certifications professionnelles 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 boucher

CAP préparateur en produits carnés toutes options

CAP charcutier préparation traiteur

CAP cuisine

CAP charcutier-traiteur

Certificat technique des métiers boucherie-charcuterie-traiteur

Certificat technique des métiers préparateur(trice),vendeur(se)

Option boucherie et option charcuterie-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

Annexe II

BREVET PROFESSIONNEL « CHARCUTIER-TRAITEUR »

Liste des diplômes ou certificats inscrits au répertoire national des certifications professionnelles permettant de s'inscrire au brevet professionnel charcutier-traiteur après deux ans d'exercice professionnel

Diplômes du groupe de spécialité 221 suivants :

BEP alimentation : 3 options :

- Préparateur en produits carnés
- Charcutier préparation traiteur
- Boulangerie

BEP hôtellerie-restauration

CAP boucher

CAP préparateur en produits carnés

CAP charcutier préparation traiteur

CAP cuisine

CAP charcutier-traiteur

Certificat technique des métiers boucherie-charcuterie-traiteur

Certificat technique des métiers préparateur(trice), vendeur(se)

Option boucherie et option charcutier-traiteur

Mention complémentaire employé traiteur

Brevet professionnel boucher

Brevet professionnel cuisinier

Baccalauréat professionnel : métiers de l'alimentation

Baccalauréat professionnel : commerce

Baccalauréat professionnel : restauration

Diplômes du groupe de spécialité 312 suivants :

CAP vente

CAP vente-relation-clientèle

CAP employé de vente spécialisée

CAP employé de commerce multispécialités

Tout diplôme de niveau III ou supérieur des groupes de spécialité précités