

BP boucher

Certifiante

Contrat appr.

Réf. : 1906391F — Mise à jour : 21 novembre 2024

Organisme responsable : CMA Formation Saint-Brieuc-Ploufragan

Contenu

Objectifs

Il maîtrise les techniques professionnelles dans un objectif permanent d'optimisation de l'ensemble des tâches en respectant les réglementations en vigueur, notamment les règles d'hygiène et de sécurité.

Il connaît les principes généraux du développement durable répondant aux exigences environnementales.

Il est capable d'organiser et de gérer une unité d'exploitation.

A terme, il doit être capable de reprendre, de créer et de gérer une entreprise.

Programme

Enseignements Généraux : - Expression Française Ouverture sur le Monde - Mathématiques appliquées - Gestion - Législation

Enseignements techniques et professionnels : - Pratique Professionnelle- Technologie - Sciences Appliquées - Dossier Professionnel

Certifications préparées et métiers visés

Niveau d'entrée Niveau CAP, BEP	Niveau de sortie Niveau Bac général, pro ou techno, BP
------------------------------------	---

Liste des certifications

BP boucher Code RNCP : 37310

Métiers associés

- D1106 — Vente en alimentation
- D1101 — Boucherie
- H2101 — Abattage et découpe des viandes

Dates et lieux de formation

N° session	Modalité	Lieu	Du	Au
1612999	Présentiel	Ploufragan	25/08/2024	04/07/2026
1864062	Présentiel	Ploufragan	31/08/2025	29/06/2027