

BP boucher

Certifiante

Contrat appr.

Contrat pro.

Réf. : 1908051F — Mise à jour : 10 décembre 2024

Organisme responsable : CMA Formation Vannes

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
1606103	Présentiel	Vannes	01/09/2024	02/07/2026
1884353	Présentiel	Vannes	31/08/2025	01/07/2027

Source : GREF Bretagne #1908051F