

BP boucher

Certifiante

Contrat appr.

Réf. : 25179650F — Mise à jour : 9 janvier 2026

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
2090173	Présentiel	Ploufragan	31/08/2026	29/06/2028

Source : GREF Bretagne #25179650F