

BP boucher

Certifiante

Contrat appr.

Réf. : 25179678F — Mise à jour : 5 février 2026

Organisme responsable : **CMA Formation Vannes**

Contenu

Objectifs

La formation Brevet Professionnel Boucher permet d'acquérir les compétences suivantes :

- Maîtriser tous les aspects techniques (de l'approvisionnement jusqu'à la commercialisation en passant par le respect des normes de qualité),
- Prendre en considération la situation économique pour adapter ses produits,
- Participer à la gestion de l'entreprise,
- Appliquer les règles d'hygiène et de sécurité,
- Gérer une équipe

Programme

Blocs de compétences :

RNCP37310BC01 - Préparation, présentation, décoration et vente en boucherie

RNCP37310BC02 - Application des règles relatives à l'alimentation et à l'hygiène, aux locaux et équipements du laboratoire et de l'unité de vente en boucherie

RNCP37310BC03 - Gestion de l'entreprise de boucherie et connaissance de l'environnement économique et juridique du secteur de la boucherie

RNCP37310BC04 - Expression et connaissance du monde

RNCP37310BC05 - Langue vivante 1

RNCP37310BC06 - Langue vivante facultative (bloc facultatif)

RNCP37310BC07 - Mobilité (bloc facultatif)

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

Dates et lieux de formation

N° session	Modalité	Lieu	Du	Au
2090203	Présentiel	Vannes	31/08/2026	01/07/2028

Source : GREF Bretagne #25179678F