BP boucher

Certifiante | Contrat appr.

Réf. : 1504012F — Mise à jour : 8 octobre 2024

Organisme responsable : **CMA Formation Rennes-Bruz**

Présentation de la formation

Objectifs

Le titulaire du Brevet Professionnel Boucher est un ouvrier hautement qualifié capable d'organiser et gérer un point de vente spécialisé. Il assure diverses fonctions : il commande, réceptionne et stocke les carcasses et les viandes. Il sait sélectionner les produits de bonne qualité et connait les techniques de conservation des viandes. Il choisit les fournisseurs, négocie avec eux et passe les commandes. Il maitrise les opérations de transformation de la viande : il découpe les carcasses, les désosse et les sépare. Il pare et épluche les viandes, les préparer pour la vente (ficelage, bardage...). Il prend en charge l'agencement du point de vente et la présentation des produits. Il accueille et conseille les clients, conditionne leurs achats et encaisse les ventes. Il contrôle les stocks et calcule les rendements. Il peut être amené à encadrer du personnel. Il élabore les protocoles des démarches qualité et développement durable. Enfin, il entretient les locaux et travaille en respectant les règles d'hygiène et de sécurité.

Le titulaire du BP Boucher doit être capable de :

- Maitriser 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

Enseignements généraux (156 h en 1ère année, 168 h en 2ème année)

- Expression française, Ouverture sur le monde
- Mathématiques appliquées
- Gestion/ Législation

Enseignements techniques et professionnels (260h en 1ère année, 280h en 2ème année)

- Pratique professionnelle
- Technologie
- Sciences appliquées
- Dossier professionnel

Intervenants : Professeurs du CFA

Modalités d'organisation par année de formation

- 12 semaines de cours théoriques et pratiques au CFA
- 35 heures par semaine de cours
- 40 semaines de formation en entreprise
- 5 semaines de congés payés (pris sur le temps entreprise)

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
1824330S	Présentiel	Bruz	01/09/2025	30/06/2027

Source : GREF Bretagne #1504012F