BP boucher

Certifiante | Contrat appr. | Contrat pro.

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

Organisme responsable : **CMA Formation Vannes**

Présentation de la formation

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 de sortie
Niveau CAP, BEP	**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
1884353S	Présentiel	Vannes	01/09/2025	02/07/2027

Source : GREF Bretagne #1908051F