# BP boucher

Certifiante | Contrat appr.

Réf. : 24127043F — Mise à jour : 8 décembre 2025

Organisme responsable : **CCI Finistère - IFAC (CFA) Campus des métiers**

## Présentation de la formation

### Objectifs

A l'issue de la formation, le titulaire du Brevet Professionnel boucher sera capable de maîtriser 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 connaîtra les principes généraux du développement durable répondant aux exigences environnementales. Il sera capable d'organiser et de gérer une unité d'exploitation. A terme, il devra être capable de reprendre, de créer et de gérer une entreprise.

### Programme

**Bloc 1 - Préparation, présentation, décoration et vente en boucherie**

- Réaliser les opérations de préparations des viandes
- Mettre en valeur les produits, notamment l'intégralité de la carcasse dans une démarche de développement durable
- Vendre les produits au client en argumentant et en proposant des conseils culinaires
- Communiquer sur l'étiquetage, la conservation, la traçabilité, les signes officiels de qualité et l'origine des viandes

**Bloc 2 - 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**

- Analyser des situations professionnelles nécessitant la connaissance des animaux de boucherie et leurs produits, l'environnement professionnel du boucher et les techniques professionnelles de la boucherie
- Appliquer les règles relatives à l'alimentation, à l'hygiène, aux locaux et équipements dans l'environnement professionnel du boucher et de la boucherie

**Bloc 3 - Gestion de l'entreprise de boucherie et connaissance de l'environnement économique et juridique du secteur de la boucherie**

- Approvisionner / Gérer / Commercialiser / Communiquer
- Se référer à une démarche qualité et de développement durable

**Bloc 4 - Expression et connaissance du monde**

**Bloc 5 - Langue vivante 1**

**Bloc 6 - Langue vivante facultative (bloc facultatif)**

**Bloc 7 - Mobilité (bloc facultatif)**

## 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 |
|---|---|---|---|---|
| 1835022S | Présentiel | Guipavas | 01/09/2025 | 30/06/2027 |

Source : GREF Bretagne #24127043F