BP boucher

Certifiante | Contrat appr.

Réf. : 25179650F — Mise à jour : 6 juillet 2026

Organisme responsable : **CMA Formation Saint-Brieuc-Ploufragan**

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 : 42129

Métiers associés

D1101 — Boucherie
D1106 — Vente en alimentation
H2101 — Abattage et découpe des viandes

Dates et lieux de formation

N° session	Modalité	Lieu	Du	Au
2090173S	Présentiel	Ploufragan	01/09/2026	30/06/2028

Source : GREF Bretagne #25179650F