BP boucher

Certifiante | Contrat appr.

Réf. : 25180820F — Mise à jour : 6 juillet 2026

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 : 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
2091636S	Présentiel	Guipavas	01/09/2026	30/06/2028

Source : GREF Bretagne #25180820F