BP boucher

Certifiante | Contrat appr.

Réf. : 26211962F — Mise à jour : 23 octobre 2026

Organisme responsable : **CMA Bretagne**

Présentation de la formation

Objectifs

La formation Brevet Professionnel Boucher permet d'acquérir les compétences suivantes :
• Maîtriser 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

Blocs de compétences :

RNCP37310BC01 - Préparation, présentation, décoration et vente en boucherie
RNCP37310BC02 - 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
RNCP37310BC03 - Gestion de l'entreprise de boucherie et connaissance de l'environnement économique et juridique du secteur de la boucherie
RNCP37310BC04 - Expression et connaissance du monde
RNCP37310BC05 - Langue vivante 1
RNCP37310BC06 - Langue vivante facultative (bloc facultatif)
RNCP37310BC07 - 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
2329638S	Présentiel	Vannes	01/09/2027	02/07/2029

Source : GREF Bretagne #26211962F