BP Boucher

Certifiante | Contrat appr.

Réf. : 26212908F — Mise à jour : 7 octobre 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

Épreuve / Unité (EU) - 1. Pratique professionnelle

Bloc - 4. Expression et connaissance du monde

Bloc- 5. Langue vivante

Bloc- 6 Langue vivante facultative

Bloc - 7 Mobilité

Certifications préparées et métiers visés

Niveau d'entrée

Niveau CAP, BEP

Niveau de sortie

Niveau Bac général, pro ou techno, BP

Liste des certifications

BP boucher

Code RNCP : 42129

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
2330810S	Présentiel	Guipavas	01/09/2027	30/06/2029

Source : GREF Bretagne #26212908F