



Brevet professionnel Boucher

BP BOUCHER

DIPLÔMANTE

APPRENTISSAGE

PROFESSIONNALISATION

Objectif de formation

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

COMPETENCES

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)



Les points forts de la formation

- Après votre formation, stage possible de 3 à 6 mois en Europe, dans le cadre du programme Erasmus +.
- Suivi et soutien individualisé.

Infos pratiques

Type de formation

Formation alternance

Public cible

Tout public souhaitant approfondir ses connaissances dans l'exercice du métier de boucher.

Durée

2 Années dont 840 Heures en centre 2800 Heures en entreprise

Tarif(s) net de taxe

Alternance : formation rémunérée et coût de la formation pris en charge par l'OPCO de l'entreprise

Adresse

Brest - IFAC SUP'IFAC
Campus des Métiers
465 rue de Kerlaurent,
BP 30037, Guipavas

29801 Brest cedex 9

<http://www.ifac-brest.fr/>

Les conditions d'admission

Prérequis

Etre titulaire du CAP boucher ou BEP boucher-charcutier ou BEP alimentation ou Bac pro boucher charcutier traiteur ou Bac pro métiers de l'alimentation ou BP charcutier traiteur ou BP arts de la cuisine.

→ **Niveau d'entrée :** CAP, BEP - Niveau 3

← **Niveau de sortie :** BAC - Niveau 4

Modalités d'entrée

Participation à la réunion collective « mercredis de l'apprentissage » /étude du dossier de candidature/positionnement/signature d'un contrat d'alternance.

Délais d'accès à la formation de juillet à décembre (en dehors de cette période nous contacter).

Pour une adaptation de la durée de la formation, nous consulter.

Les sessions



Brest cedex 9

- Nous contacter

Le parcours de formation

Objectifs pédagogiques

Réaliser ou faire assurer toutes les tâches nécessaires à l'approvisionnement, à la transformation, à la commercialisation et à la vente des produits carnés / Organiser et gérer un point de vente.

► PRÉSENTIEL

Modalités d'évaluations

En contrat d'apprentissage : examen ponctuel. En contrat de professionnalisation : examen ponctuel.

Validation partielle par blocs de compétences possible. Certificateur : Ministère de l'éducation nationale et de la jeunesse.

Modalités pédagogiques

Méthode active : Expérimentation, TIC, TBI, atelier, Pratique en laboratoire, Simulation, jeu de rôle, jeu d'entreprise, semaines de pratique professionnelle en entreprise, cours théoriques.

Perspectives métiers

Chef d'entreprise ou gérant d'un point de vente / Responsable technique et/ou commercial d'unités de production / Boucher hautement qualifié ...

Pour en savoir plus sur le métier, les évolutions possibles dans la filière professionnelle et les potentialités d'embauche en Bretagne, rendez-vous sur le site CLEOR BRETAGNE en cliquant sur

<https://cleor.bretagne.bzh/>

Poursuite d'études

en 2 ans : Brevet de maîtrise boucher charcutier traiteur



En savoir plus Certification professionnelle - diplôme

Date et mise à jour des informations : 27/11/2025

Intitulé : BP boucher - MINISTÈRE DE
L'EDUCATION NATIONALE ET DE LA
JEUNESSE
Code RNCP : 37310 - JO du 06/02/2023

Extrait de la description de la formation. Consultez l'intégralité des informations relatives à cette formation sur notre site internet www.cci-formation-bretagne.fr

Contacts

 **SERVICE développement et promotion**
ifac@ifac-brest.fr

IFAC, Sup' IFAC Campus des Métiers Brest - N° SIRET 130 022 932 00086 - N° d'activité 53290897729
465 rue de Kerlaurent, BP 30037, Guipavas - 29801 Brest cedex 9
Tél. : 02 29 00 60 60 - ifac@ifac-brest.fr - <http://www.ifac-brest.fr>

 CCI FORMATION
BRETAGNE