

BP boucher

- [Dates & lieux \(1\)](#)
- [Contenus](#)
- [Organisation](#)
- [Carte](#)

• Dardilly - Du 01/09/2019 au 30/06/2020

- CFA François Rabelais - Chemin Le Dodin - 69571 Dardilly
- [CFA François Rabelais](#) - Tél : 04 78 66 88 88

Public et financement

Financement	Effectif	Recrutement
Contrat d'apprentissage	--	

Public : Tout public

Aire de recrutement : Autres

Trouvez un logement pour votre formation / stage sur le site partenaire :  ma formation. mon logement

Programme

Cette certification est composée de :

- EU 1. Pratique professionnelle
 - EU 1.1. Préparation, présentation et décoration
 - EU 1.2. Vente client
- EU 2. Technologie professionnelle et Sciences appliquées à l'alimentation, à l'hygiène, aux locaux et équipements et à l'environnement professionnel
- EU 3. Gestion appliquée
 - EU 3.1. L'environnement économique, juridique et le management de l'organisation

- EU 3.2. Dossier professionnel
- EU 4. Expression et connaissance du monde
- EU 5. Langue vivante
- Ufac Langue vivante facultative

Validation de la formation

[BP boucher](#)

Niveau de sortie : Niveau IV : BAC, BT, BP

Métiers préparés

[Boucher/ère](#)

Modalités pédagogiques

Modalité d'enseignement : formation entièrement présentielle

Durées et rythmes

Admission

Niveau d'entrée :

information non communiquée

Organisme responsable

[CFA François Rabelais](#)

CFA François Rabelais
Chemin Le Dodin
69571 Dardilly

Tél : 04 78 66 88 88

Mail : cfa.0692719f@ac-lyon.fr

Réf : 26_4939312
Mise à jour : 25/02/2015
