

Baccalauréat professionnel boucher-charcutier-traiteur

BAC PRO BOUCH-CHARC-TRAITEUR

DIPLOMANTE

APPRENTISSAGE

PROFESSIONNALISATION

Objectif de formation

À l'issue de la formation le titulaire du baccalauréat professionnel boucher-charcutier-traiteur sera capable de maîtriser les techniques professionnelles liées aux diverses activités du métier, y compris celles de produits traiteur, de l'achat des matières premières jusqu'à leur commercialisation. Il sera appelé à exercer une activité avec prise de responsabilités. Il pourra occuper des fonctions d'animation et de gestion au sein d'une entreprise ou d'une unité de production et/ou de commercialisation. Après une certaine expérience, il devra être capable de créer, reprendre et gérer une entreprise ou une unité de production et/ou de commercialisation.

Programme

COMPÉTENCES

Bloc 1 - Technologie et hygiène des transformations et des fabrications en boucherie, charcuterie et produits traiteurs

Déterminer les mesures d'hygiène, de santé et de mise en sécurité - Définir les besoins - Collecter, traiter et organiser l'information Proposer et argumenter - Préparer les espaces de travail - Identifier les éléments de la qualité - Détecter les anomalies

Bloc 2 - Organisation, réalisation, production et commercialisation en production bouchère, charcutière et traiteur

Préparer les espaces de travail - Planifier le travail dans le temps et l'espace - Mettre en œuvre des mesures d'hygiène - Réceptionner, stocker - Préparer, transformer, fabriquer - Présenter et valoriser les produits - Vendre, facturer, encaisser - Maintenir en état les postes de travail - Appliquer les procédures de la démarche qualité - Réagir aux aléas et mener des actions correctives - Contrôler les matières premières et leurs conditions de conservation - Contrôler la mise en place des postes de travail - Vérifier l'hygiène corporelle et vestimentaire, les opérations de nettoyage et de désinfection des postes de travail, des outillages, des matériels, des locaux - Contrôler la conformité de la production/transformation - Communiquer avec les membres de l'équipe, la hiérarchie - Commercialiser les produits, conseiller

Bloc 3 - Management et environnement économique et juridique du secteur de la boucherie-charcuterie

Exploiter une documentation décrivant le contexte de la création, de la reprise et du fonctionnement d'entreprises du secteur de la boulangerie-pâtisserie - Collecter, traiter et organiser l'information (fabrication, vente des produits, création, reprise, croissance d'entreprise) - Proposer et argumenter - Communiquer avec les fournisseurs, la clientèle, les services d'urgence, les organismes financiers... - Animer une équipe - Communiquer à l'aide des technologies de l'information et de la communication

Bloc 4 - Mathématiques

Bloc 5 - Langue vivante

Bloc 6 - Français / Bloc 7 - Histoire-géographie-enseignement moral et civique

Bloc 8 - Arts appliqués et cultures artistiques

Bloc 9 - Education physique et sportive

Bloc 10 - Langue vivante (facultatif) / Bloc 11 - Mobilité (facultatif)

Infos pratiques

Type de formation

Formation alternance

Public cible

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

Durée

2 Années dont 1350 Heures en centre 2290 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 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.

Les conditions d'admission

Prérequis

Titulaire d'un CAP ou d'un Bac (professionnel, général ou technologique) ou d'un BP.

➔ **Niveau d'entrée** : CAP, MC, 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.

Le parcours de formation

Objectifs pédagogiques

Maîtriser les techniques professionnelles liées aux diverses activités du métier / Fabriquer les produits traiteur de l'achat des matières premières jusqu'à leur commercialisation dans le respect des règles d'hygiène et de sécurité / Contrôler / Animer une équipe / Commercialiser les produits et conseiller

► PRÉSENTIEL

Modalités d'évaluations

En contrat d'apprentissage : contrôle en cours de formation (CCF). En contrat de professionnalisation : examen ponctuel. Validation partielle par blocs de compétences possible. Certificateur: Ministère de l'éducation national et de la jeunesse.

Modalités pédagogiques

Méthode active : Expérimentation, TICE, atelier, pratique en laboratoire, simulation, semaines de pratique professionnelle en entreprise.

Perspectives métiers

Ouvrier très qualifié en boucherie, boucherie-charcuterie, charcuterie-traiteur ...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 : CQP traiteur organisateur de réception, BP boucher ou charcutier traiteur

En savoir plus Certification professionnelle - diplôme

Date et mise à jour des informations : 17/12/2024

Intitulé : Bac pro boucher-charcutier-traiteur

- Ministère de l'éducation nationale et de la
jeunesse

Code RNCP : 37602 - JO du 30/05/2023

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/>

Les sessions



Brest cedex 9

- Nous contacter



**CCI FORMATION
BRETAGNE**