

# Baccalauréat professionnel boucher-charcutier-traiteur

BAC PRO BCT

DIPLÔMANTE

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 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, capitalisable sur 5 ans.

## 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 : 27/03/2024

**Intitulé** : Bac pro boucher-charcutier-traiteur

- MINISTRE DE L'EDUCATION 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](http://www.cci-formation-bretagne.fr)

## Contact



**SERVICE développement et promotion**

[ifac@ifac-brest.fr](mailto:ifac@ifac-brest.fr)

IFAC Campus des Métiers Brest - N° SIRET 13002293200086 - 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](mailto:ifac@ifac-brest.fr) - <http://www.ifac-brest.fr/>

## Les sessions



**Brest cedex 9**

- Nous contacter