



Baccalauréat professionnel Boucher-charcutier-traiteur

BAC PRO BOUCH-CHARC-TRAITEUR

DIPLÔMANTE

APPRENTISSAGE

PROFESSIONNALISATION

Objectif de formation

A 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, 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

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 nationale 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 : 23/10/2025

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/

