



Baccalauréat professionnel boucher charcutier traiteur

BAC PRO BCT

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.

Objectif(s) pédagogique(s)

Au cours de la formation l'alternant apprendra à maîtriser les techniques professionnelles liées aux diverses activités du métier, fabriquer les produits traiteur de l'achat des matières premières jusqu'à leur commercialisation.

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 Année(s) dont 1350 Heure(s) en centre 2290 Heure(s) en entreprise

Tarif(s)

Alternance : formation gratuite et rémunérée

Adresse

Brest - IFAC Campus des Métiers

465 rue de Kerlaurent,
BP 30037, Guipavas

29801 Brest cedex 9

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

Programme

ENSEIGNEMENT PROFESSIONNEL

Compétence I - Organiser

Déterminer les mesures d'hygiène, de santé et de mise en sécurité / Définir les besoins humains, matériels, commerciaux et financiers / Collecter, traiter et organiser l'information, proposer et argumenter / Préparer les espaces de travail / Identifier les éléments de la qualité / Planifier le travail dans le temps et dans l'espace

Compétence II - Réaliser

Mettre en œuvre les 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 (risques, accidents, défauts de production...) et mener des actions correctives.

Compétence III - Contrôler

Contrôler les matières premières et leurs conditions de conservation / Vérifier l'hygiène corporelle et vestimentaire, les opérations de nettoyage, de désinfection des postes de travail, des outillages, des matériels, des locaux / Vérifier le bon fonctionnement des appareils utilisés et de leurs dispositifs de sécurité / Contrôler l'évolution des produits du processus de fabrication-transformation à la commercialisation / Contrôler la conformité des produits

Compétence IV - Communiquer Commercialiser

Communiquer avec les membres de l'équipe, les fournisseurs, la clientèle... / Animer une équipe / Communiquer à l'aide des NTIC

AUTRES ENSEIGNEMENTS

Français - Histoire géographie - Education civique / Mathématiques / Education physique et sportive / Anglais / Prévention santé environnement / Sciences appliquées / Technologie / Gestion appliquée / Arts appliqués

Les plus

- 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 de sortie : BAC

Modalités d'entrée

En contrat d'apprentissage : Jusqu'à 30 ans.

Durée de la formation en 2 ans. Réduction de la durée de la formation possible selon public éligible.

Autres situations : nous consulter.

Modalités de recrutement

Participation à la réunion collective "mercredis de l'apprentissage" / Positionnement / Signature du contrat d'apprentissage. Délais d'accès à la formation : entrées et sorties permanentes.

Le parcours de formation

Type de parcours

Présentiel

Modalités d'évaluation

En contrat d'apprentissage : contrôle en cours de formation (CCF). En contrat de professionnalisation : examen ponctuel. Validation partielle possible de certaines épreuves, capitalisable sur 5 ans.

Modalités pédagogiques

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

Certification

En savoir plus Certification professionnelle - diplôme

Date et mise à jour des informations : 01/03/2021

Intitulé : Bac pro boucher charcutier traiteur

Code CPF : 241636

Code RNCP : 7067

Contacts



SERVICE développement et promotion

ifac@ifac-brest.fr

IFAC Campus des Métiers - 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 - <http://www.ifac-brest.fr/>



CCI Formation
Bretagne