

BOUCHER CHARCUTIER TRAITEUR

BAC PROFESSIONNEL

BOUCHER CHARCUTIER TRAITEUR



MÉTIERS DE L'ALIMENTAIRE



Le titulaire du **Bac professionnel Boucher Charcutier Traiteur** est un professionnel polyvalent qui maîtrise les techniques professionnelles liées aux diverses activités des métiers de boucher et de charcutier traiteur, de l'achat des matières premières jusqu'à leur commercialisation.

Dans le domaine de la boucherie, il maîtrise la préparation de la viande pour la vente : séparation, désossage, parage, épluchage, dépiéçage, fente puis décoration et présentation. En charcuterie, il réalise et présente des produits de charcuterie et de traiteur pour une consommation différée en s'appuyant sur des connaissances technologiques sans cesse réactualisées pour répondre aux attentes des consommateurs.

La culture professionnelle et générale du titulaire du diplôme lui permet de comprendre les processus de préparation, de fabrication et de commercialisation, de mettre en œuvre des méthodes et des moyens performants et de prendre en compte les contraintes économiques, réglementaires, et les exigences de qualité et de productivité de l'entreprise.



- **Gérer, commander, contrôler** les matières premières nécessaires à la production pour les **transformer** et les mettre en valeur
- **Séparer, désosser** les carcasses, **parer, éplucher, dépiécer** puis **fendre** et **présenter** les pièces de viande
- **Fabriquer** des produits de charcuterie et de traiteur destinés à la vente en boutique et aux commandes
- **Planifier** le travail dans le temps et dans l'espace et **animer** une équipe de travail
- **Contrôler** les conditions de commercialisation et de facturation des produits
- **Détecter** les besoins de la clientèle, la **conseiller** et la **servir**



- Avoir le **sens de l'organisation**
- Avoir une **excellente hygiène**
- Être **dynamique** et **créatif**
- Être capable de **s'adapter** aux évolutions du métier
- Être **disponible** en période de fêtes



**Chambres de Métiers
et de l'Artisanat**

Indre
Centre de Formation d'Apprentis

LE SAVIEZ-VOUS ?

- Un taux de réussite de 80% aux examens pour l'ensemble de nos filières de formation
- Une insertion de 85% des jeunes en entreprise à 3 et 6 mois après l'obtention de leur diplôme.

BOUCHER CHARCUTIER TRAITEUR

BAC PROFESSIONNEL

BOUCHER CHARCUTIER TRAITEUR

CONDITIONS GÉNÉRALES D'ADMISSION

Avoir entre **16 et 25 ans**

+

Être titulaire d'un **CAP Boucher** ou d'un **CAP Charcutier-Traiteur**

OU

Être titulaire d'une **Mention Complémentaire Employé Traiteur**



CONDITION DE RECRUTEMENT ET STATUT

- Avoir signé un contrat d'apprentissage avec l'entreprise d'accueil ce qui confère un statut d'apprenti étudiant des métiers

AUTRES SITUATIONS : CONTACTEZ-NOUS !



- Durée : **2 ans**
- Rythme moyen de l'alternance : **1 semaine au CFA - 1 semaine en entreprise**
- Diplôme : **Bac Professionnel de niveau IV**
- Présence au CFA : **675 heures annuelles soit 19 semaines par an**
- Enseignements sur une semaine au CFA :
 - enseignement général : 16h
 - enseignement professionnel : 19h
- **Formation SST** (Sauveteur Secouriste du Travail) généralisée à l'ensemble des apprenants : modules de 7h ou de 14h selon vos acquis

POSSIBILITÉ DE POURSUIVRE SA FORMATION VERS :

UN NIVEAU V (DURÉE 1 AN) :

- Une Mention Complémentaire (Employé Traiteur)

UN NIVEAU III (DURÉE 2 ANS) :

- Un BTS (Management des unités commerciales (MUC) ou Négociation et relation client (NRC)

UN NIVEAU IV (DURÉE 1 AN OU 2 ANS) :

- Une Mention complémentaire (Organisateur de réceptions)
- Un Brevet Professionnel Boucher
- Un Brevet Professionnel Charcutier Traiteur

Accès direct dans la vie professionnelle en tant que responsable de rayon(s), d'unité(s) de production, d'un point de vente, responsable technique et/ou commercial d'unité(s) de production, responsable de production dans les industries agro-alimentaire, responsable en restauration hors foyer et chef d'entreprise ou gérant d'un point de vente



Âge de l'apprenti	1 ^{ÈRE} ANNÉE	2 ^{ÈME} ANNÉE
- de 18 ans	37% du SMIC	53% du SMIC
de 18 à 20 ans	49% du SMIC	65% du SMIC
21 ans et plus	61% du SMIC	78% du SMIC



MATÉRIEL PÉDAGOGIQUE (non fourni par le CFA), À LA CHARGE DE L'APPRENTI :

(AIDES AU PREMIER ÉQUIPEMENT SOUS CONDITIONS)

- Une tenue professionnelle réglementaire
- Une mallette d'outils professionnels

(Listes communiquées dans le dossier d'admission du CFA)

Pour toutes informations relatives à nos métiers et personnaliser votre projet de formation :

CFA - 164, avenue John Kennedy
36006 Châteauroux Cedex
Tel : 02 54 08 70 00
info@cfacm36.fr
www.cfacm36.fr



CAD - 31, rue Robert Mallet Stevens
BP 296 36006 Châteauroux Cedex
Tel : 02 54 08 80 16
cad@cm-indre.fr
www.cm-indre.fr



Les formations bénéficient du concours financier du Conseil Régional et des fonds européens

Création **MOOPiX** 02 54 22 54 96 - Crédits photos Fotolia, CFA des Métiers CMA36