



Chambre
de **Métiers**
et de l'**Artisanat**

INDRE
Centre de Formation d'Apprentis

Niveau 4

BAC PRO BOUCHER CHARCUTIER TRAITEUR

Diplôme de l'Éducation nationale

Code RNCP : 7067 Eligible au CPF

LES + DE LA FORMATION



Un CFA
à taille humaine



Pôle pédagogique
renforcé



Formation SST pour
tous les apprenants



Semaines de Prévention
Santé Sécurité



Actions de
Mobilité Européenne



Une association pour les
apprenants (l'ASCA)



Accompagnement
aux concours

LES CONDITIONS D'ADMISSION

Modalités d'entrée :

Cette formation est accessible :

- aux apprenants de moins de 30 ans sous contrat d'apprentissage ou sous contrat de professionnalisation,
- sans limite d'âge aux personnes en situation de handicap,
- aux salariés ou demandeurs d'emploi par la voie de la formation professionnelle continue.

Tarif : Gratuit pour les apprentis

Sur devis pour les stagiaires de la formation professionnelle

Tests de positionnement pour adapter les parcours, pour orienter vers le Pôle Pédagogique Renforcé

Prérequis : Être titulaire d'un diplôme de niveau 3 : CAP boucher ou CAP charcutier traiteur ou Mention complémentaire Employé Traiteur

LES OBJECTIFS DE LA FORMATION

Objectif général de formation : A l'issue de la formation, le titulaire du Bac professionnel boucher charcutier traiteur est un professionnel polyvalent qui maîtrise plusieurs métiers.

En boucherie, il apprend à préparer les viandes pour la vente : découper, désosser les carcasses, dégraisser et parer la viande.

En charcuterie, il peut gérer l'ensemble des étapes de la production des jambons, pâtés, ...

Le diplômé de ce bac professionnel a acquis des savoir-faire en cuisine et élabore des produits traiteurs dans le respect des règles d'hygiène et de sécurité alimentaire. Il a également des compétences en gestion de l'entreprise, commercialisation et animation d'équipe.

Aptitudes visées : Avoir le sens de l'organisation, une excellente hygiène, être dynamique, rigoureux, créatif et capable de s'adapter aux évolutions du métier

Compétences à acquérir : Quatre pôles de compétences :

- **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
- **Réaliser :** Mettre en œuvre les mesures d'hygiène, de santé et de mise en sécurité - Réceptionner - stocker - Peser, mesurer, quantifier, Préparer, transformer, fabriquer - Présenter et valoriser les produits, Vendre, facturer, encaisser - Maintenir en état les postes de travail les matériels, les locaux, les équipements et les outillages Appliquer les procédures de la démarche qualité - Réagir aux aléas (risques, accidents, défauts de production...) et mener des actions correctives
- **Contrôler :** Contrôler les matières premières et leurs conditions de conservation, la mise en place et le rangement des postes de travail, du matériel et des locaux - 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 tout au long du processus de fabrication - transformation jusqu'à la commercialisation et leur conformité - Contrôler les conditions de commercialisation et de facturation des produits - Détecter les anomalies - Vérifier l'application des actions correctives
- **Communiquer Commercialiser :** Communiquer avec les membres de l'équipe, les fournisseurs, des tiers - Animer une équipe - Communiquer à l'aide des technologies de l'information et de la communication - Commercialiser les produits, conseiller

LE CFA DES MÉTIERS DE L'INDRE

**UN MÉTIER,
UNE FORMATION PROFESSIONNELLE,
VOTRE AVENIR !**

LE PARCOURS DE FORMATION

Type de parcours : Présentiel, en alternance CFA/Entreprise : une semaine au CFA, une semaine en entreprise

Durée : 2 ans - Près de 20 semaines au CFA par an, soit au total 1350 heures - ou 1 an sous conditions

Contenu de formation par semaine de 35 heures :

Domaine professionnel : Travaux pratiques en laboratoires de boucherie et de charcuterie (7h), Savoirs associés : Technologie professionnelle (culture, technique, matières premières) (5h), Sciences appliquées à l'alimentation, à l'hygiène et à l'environnement professionnel (3h), Environnement économique, juridique et management de l'entreprise (2h), Chef-d'œuvre (1h)

Domaine général : Économie-Droit (1h), Mathématiques (2h), Prévention Santé Environnement (1.5h), Langue vivante : Anglais (2h), Français, Histoire géographie et enseignement moral et civique (6h), Arts appliqués – Cultures artistiques (1.5h), Éducation physique et sportive (2h), Accompagnement personnalisé (1h)

Méthodes mobilisées :

Modalités pédagogiques : Pédagogie active faisant appel à la participation des apprenants et aux échanges de pratiques vues dans les entreprises d'accueil - Alternance d'apports théoriques et d'exercices pratiques en lien avec les situations professionnelles des apprenants

Matériels pédagogiques :

- **Laboratoire de boucherie :** Matériel mis à disposition de chaque apprenant : 1 poste de travail équipé d'une table billot, rolls ficelle, 1 tablier de protection, gants de protection, bac à déchets – 12 postes de travail individuels
Matériel partagé : chambre froide, hachoir réfrigéré, stérilisateur, vitrine réfrigérée, balance, couperet, feuille, scie
- **Laboratoire de charcuterie :** Matériel mis à disposition de chaque apprenant : 1 table de travail, four mixte (1 par binôme), plaques induction, série de casseroles de cuisson, balance de pesée, environnement en froid positif, planche de découpe, plaques cuisson – 12 postes de travail individuels
Matériel partagé : Robot coupe, poussoir à saucisses, coupe légumes, batteur mélangeur, cellule de refroidissement, trancheuse, machine sous vide
- **Hygiène :** centrale de désinfection, plonge, lave-main, balai, balai brosse, raclette

Matériel demandé : Liste détaillée fournie lors de l'inscription

Document remis aux apprenants : Livret d'accueil, règlement intérieur, carnet de liaison, règlement d'examen, fiches de cours et d'exercices remises par les professeurs

Méthodes d'évaluation : Candidature recommandée au CAP Boucher ou Charcutier en fin de Première – Bac pro : Examen ponctuel en fin de 2^e année

L'APRES-FORMATION

Taux de réussite : 100 % en 2020, 100 % en 2019 - Taux d'insertion : 100 % en 2020, 100 % en 2017

Satisfaction des apprenants ayant passé un examen en 2020 : note moyenne de 7.96 sur 10

Poursuite de formation au CFA des Métiers de l'Indre :

Niveau 3 : Mention complémentaire Employé Traiteur

Poursuite de formation dans un autre établissement :

Niveau 4 : Brevet Professionnel Charcutier-traiteur ou Boucher - Niveau 5 : BTS Technico-commercial

Débouchés : Après sa formation, le diplômé peut prétendre aux postes suivants :

- Boucher ou Charcutier traiteur
- Manager de rayon
- Gérant d'un point de vente

Il peut évoluer rapidement vers des postes de responsable de rayon dans la grande distribution ou de responsable de production dans l'industrie agroalimentaire ou bien il pourra devenir artisan indépendant.

Date de la dernière mise à jour des informations : 15 mars 2021



Pour tous renseignements concernant les formations et la vie pratique

Accueil du public :

Du lundi au jeudi : de 8h00 à 12h00 et de 13h30 à 17h30


Le vendredi : de 8h00 à 12h00 et de 13h30 à 16h00

02 54 08 70 00 - info@cfacm36.fr

www.cfacm36.fr - [f cfacm36](https://www.facebook.com/cfacm36)

164, avenue John Kennedy
BP 55 - 36002 Châteauroux Cedex

INFOS PRATIQUES

 Accès à moins de 30 minutes à pied de la gare

 Bus de ville (gratuit) - Ligne 4

 Hébergement et self au sein du CFA (internat possible à l'année)

 Notre établissement peut accueillir du public en situation de handicap



Réalisation graphique COMBAMA