

BAC PRO Boucher Charcutier Traiteur

Niveau 4

En alternance



LES OBJECTIFS

- Devenir un professionnel polyvalent qui maîtrise plusieurs métiers
- Boucherie : Savoir préparer la viande pour la vente (découper, désosser, dégraisser et parer)
- Charcuterie : Gérer l'ensemble des étapes de productions des produits de charcutier traiteur
- Mettre en oeuvre les mesures d'hygiène, de santé et de mise en sécurité
- Animer une équipe
- Commercialiser les produits

DURÉE DE LA FORMATION

- **Formation** : Cours de 2 ans ou 1 an, aménageable sous conditions selon diplôme, expérience...
- **Rythme d'alternance** : 27 semaines en entreprise et 20 semaines au Campus par an

PRÉ-REQUIS

Être titulaire d'un diplôme de niveau 3 tel qu'un

- CAP Boucher,
- Ou d'un CAP Charcutier-Traiteur
- Ou d'une MC Employé Traiteur

LIEU DE FORMATION

Campus des Métiers et de l'Artisanat Centre-Val de Loire
164 Av. John Kennedy – 36000 Châteauroux



MODALITÉS D'ACCÈS

- Formation prise en charge par l'OPCO et rémunérée par l'employeur sous contrat d'apprentissage aux moins de 30 ans (sans limite d'âge pour les personnes en situation de handicap) ou sous contrat de professionnalisation sans limite d'âge
- Sous statut stagiaire de la formation professionnelle pour les salariés et demandeurs d'emploi (tarifs et modalités : nous consulter)

DÉLAIS D'ACCÈS

Accès à la formation possible après la rentrée lorsque le contrat et/ou la convention de formation sont signés, sous réserve de place disponible

MODALITÉS D'INSCRIPTIONS

- Pré-inscription en ligne
- Accompagnement à la recherche d'entreprise
- Signature du contrat
- Inscription définitive au Campus



CAMPUS
des Métiers
et de l'Artisanat
CENTRE-VAL DE LOIRE



02 54 08 70 00 - campus36@cma-cvl.fr - www.campusdesmetiers36.fr



CONTENU DE LA FORMATION

➤ **Enseignement professionnel :**

- Travaux pratiques
- Technologie professionnelle
- Sciences appliquées à l'alimentation, à l'hygiène et l'environnement professionnel
- Environnement économique, juridique et management de l'entreprise
- Chef-d'oeuvre
- Accompagnement personnalisé

➤ **Enseignement général :**

- Économie - droit
- Français
- Mathématiques
- Histoire - géographie et enseignement moral et civique
- Prévention-santé-environnement
- Langue vivante étrangère
- Arts appliqués et cultures artistiques
- Éducation physique et sportive

➤ **Activités en entreprise**

- Fabriquer, transformer et préparer différents produits de boucherie, charcuterie, traiteur
- Présenter et valoriser les produits afin de les vendre
- Conseiller le client
- Participer à la gestion de l'entreprise (choix des matières premières, stockage...)

➤ **Poursuites de formation**

- MC Employé traiteur
- BP Charcutier-traiteur
- BP Boucher

➤ **Perspectives d'emploi**

- Boucher
- Charcutier Traiteur
- Manager de rayon
- Chef d'entreprise

ACCESSIBILITÉ

- Notre établissement peut accueillir du public en situation de handicap



MÉTHODES ET MOYENS PÉDAGOGIQUES

Formation en présentiel et en situation de travail dans le cadre d'un contrat d'alternance ou d'une convention de stage.

Méthodes pédagogiques innovantes et actives qui ont pour vocation à rendre l'alternant acteur de sa formation : apports théoriques, enseignements pratiques (démonstration, observation et manipulation des alternants) et échanges sur la base de situations réelles vécues en entreprise.

Nos sites de formation bénéficient tous de plateaux techniques dédiés à la pratique professionnelle et équipés spécifiquement pour chaque métier.

SUIVI ET ÉVALUATION

Selon le règlement d'examen et le public les évaluations se font au moyen de contrôle en cours de formation et / ou d'épreuves terminales ponctuelles.



LES PLUS DU CAMPUS

- 100% Alternance
- Réseau de 4 centres de formation professionnelle en Région Centre-Val de Loire
- Plus de 40 ans d'existence
- Mobilité Européenne et Internationale
- Nombreux espaces de vie pour les alternants
- Hébergement au plus proche des Campus
- Équipements pédagogiques récents

