MÉTIERS DE BOUCHE

FORMATION

BAC PRO
Boucher Charcutier Traiteur

NIVEAU 4 **EN ALTERNANCE**

OÙ ?

- ☑ CHÂTEAUROUX
- ☐ JOUÉ-LÈS-TOURS
- ☐ BLOIS
- ☐ ORLÉANS

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 œuvre les mesures d'hygiène, de santé et de mise en sécurité
- Animer une équipe
- Commercialiser les produits

DÉROULÉ DE LA FORMATION

DURÉE
Formation sur 2 ans, possible en 1 an sous conditions

RYTHME D'ALTERNANCE
L'alternance se compose de périodes en entreprise et de périodes sur le site de formation.

Consultez notre site internet pour plus d'informations !

PRÉREQUIS

Être titulaire d'un :
- CAP Boucher
- ou d'un CAP Charcutier-Traiteur
- ou d'un CS Employé Traiteur

POURSUITES

FORMATION

CS*	CS*	BP	BP
*anciennement MC Employé Traiteur	*anciennement MC Vente-Conseil en Boucherie	Charcutier Traiteur	Boucher
CFA : 36, 37, 45	CFA : 45	CFA : 37	CFA : 36, 37

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

MODALITÉS D'ACCÈS

EN CONTRAT D'APPRENTISSAGE
Formation prise en charge par l'OPCO et rémunérée par l'employeur réservée aux moins de 30 ans (sans limite d'âge pour les personnes en situation de handicap).

EN CONTRAT DE PROFESSIONNALISATION
Formation prise en charge par l'OPCO, rémunérée par l'employeur et sans limite d'âge.

EN FORMATION CONTINUE
Sous statut stagiaire de la formation professionnelle pour les salariés et demandeurs d'emploi.
(tarifs et modalités : nous consulter).

DÉLAI D'ACCÈS

L'entrée en formation se fait lorsque le contrat et/ou la convention de formation sont signés par l'ensemble des parties, sous réserve de financement et place disponible.

MODALITÉS D'INSCRIPTION

- **pré-inscription en ligne**
- **accompagnement à la recherche d'entreprise**
- **signature du contrat**
- **inscription définitive**

ACCESSIBILITÉ TOUT PUBLIC

Nos établissements peuvent accueillir du public en situation de handicap.

RÉPERTOIRE DES DIPLÔMES

CAP : Certificat d'Aptitude Professionnelle
CS : Certificat de Spécialisation (anciennement Mention Complémentaire)
BP : Brevet Professionnel - **BTM** : Brevet Technique des Métiers
BMA : Brevet des Métiers d'Art - **BAC PRO** : Baccalauréat Professionnel
BM : Brevet de Maîtrise
CQP : Certificat de Qualification Professionnelle
TFP : Titre à Finalité Professionnelle

CONTENU DE LA FORMATION

En accord avec le référentiel en vigueur

ENSEIGNEMENT PROFESSIONNEL

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

ENSEIGNEMENT GÉNÉRAL

- Économie - droit
- Francais
- Mathématiques
- Histoire-Géographie et Enseignement moral et civique (EMC)
- Prévention santé environnement (PSE)
- Langue vivante étrangère (LVE)
- Arts appliqués et cultures artistiques
- Éducation physique et sportive (EPS)

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...)

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 établissements bénéficient tous de plateaux techniques dédiés à la pratique professionnelle et sont équipés spécifiquement pour chaque métier.

SUIVI ET ÉVALUATION

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

RÉMUNÉRATION DES APPRENTIS

AVANT 18 ANS	18-20 ANS	21-25 ANS	26 ANS ET +
RÉMUNÉRATION DE L'APPRENTI LA 1re ANNÉE			
27% du SMIC	43% du SMIC	53% du SMIC	100% du SMIC
RÉMUNÉRATION DE L'APPRENTI LA 2e ANNÉE			
39% du SMIC	51% du SMIC	61% du SMIC	100% du SMIC
RÉMUNÉRATION DE L'APPRENTI LA 3e ANNÉE			
55% du SMIC	67% du SMIC	78% du SMIC	100% du SMIC

*Source : service-public.fr, sous réserve de modification.
En pourcentage du SMIC ou du salaire minimum conventionnel si existant.

LES AVANTAGES DE NOS SITES DE FORMATION

- FORMATION RÉMUNÉRÉE
- ALTERNANCE POSSIBLE
- 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 SITES
- ÉQUIPEMENTS PÉDAGOGIQUES RÉCENTS

MAJ février 2025

CMA FORMATION ALTERNANCE

SITE DE CHÂTEAUROUX
164 avenue John Kennedy
36000 Châteauroux
02 54 08 70 00
campus36@cma-cvl.fr
campusdesmetiers36.fr

SITE DE BLOIS
27 rue André Boulle
41000 Blois
02 54 74 14 73
campus41@cma-cvl.fr
campusdesmetiers41.fr

SITE DE JOUÉ-LÈS-TOURS
5-7 rue Joseph Cugnot
37300 Joué-lès-Tours
02 47 78 47 00
campus37@cma-cvl.fr
campusdesmetiers37.fr

SITE D'ORLÉANS
5 rue Charles Péguy
45000 Orléans
02 38 62 75 29
campus45@cma-cvl.fr
campusdesmetiers45.fr

Chambre de Métiers et de l'Artisanat
CENTRE-VAL DE LOIRE