Bac pro boucher charcutier traiteur

(2e et 3e année en apprentissage)

Certifiante | Contrat appr.

Réf. : 25160884F — Mise à jour : 10 janvier 2025

Organisme responsable : **CFA Agromousquetaires**

Présentation de la formation

Objectifs

Compétences attestées :

Technologie et hygiène des transformations et des fabrications en boucherie, charcuterie et produits traiteurs (correspond à l'épreuve E1 - technologique et scientifique)

- Déterminer les mesures d'hygiène, de santé et de mise en sécurité
- Définir les besoins
- Collecter, traiter et organiser l'information Proposer et argumenter
- Préparer les espaces de travail
- Identifier les éléments de la qualité
- Détecter les anomalies

Organisation, réalisation, production et commercialisation en production bouchère, charcutière et traiteur (correspond à l'épreuve E2 - pratique professionnelle)

- Préparer les espaces de travail
- Planifier le travail dans le temps et l'espace
- Mettre en œuvre des 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 et mener des actions correctives
- Contrôler les matières premières et leurs conditions de conservation
- Contrôler la mise en place des postes de travail
- Vérifier l'hygiène corporelle et vestimentaire, les opérations de nettoyage et de désinfection des postes de travail, des outillages, des matériels, des locaux
- Contrôler la conformité de la production/transformation
- Communiquer avec les membres de l'équipe, la hiérarchie
- Commercialiser les produits, conseiller

Management et environnement économique et juridique du secteur de la boucherie-charcuterie (correspond à l'épreuve E3 - gestion appliquée)

- Exploiter une documentation décrivant le contexte de la création, de la reprise et du fonctionnement d'entreprises du secteur de la boulangerie-pâtisserie

- Collecter, traiter et organiser l'information (fabrication, vente des produits, création, reprise, croissance d'entreprise)
- Proposer et argumenter
- Communiquer avec les fournisseurs, la clientèle, les services d'urgence, les organismes financiers…
- Animer une équipe
- Communiquer à l'aide des technologies de l'information et de la communication

Certifications préparées et métiers visés

Niveau d'entrée
Niveau CAP, BEP

Niveau de sortie
Niveau Bac général, pro ou techno, BP

Liste des certifications

Bac pro boucher charcutier traiteur
Code RNCP : 37602

Métiers associés

D1101 — Boucherie
D1103 — Charcuterie - traiteur
D1106 — Vente en alimentation

Dates et lieux de formation

N° session	Modalité	Lieu	Du	Au
1905649S	Présentiel	Vitré	01/09/2025	31/08/2027

Source : GREF Bretagne #25160884F