Bac pro boucher charcutier traiteur

(2 et 3e année en apprentissage)

Certifiante | Contrat appr.

Réf. : 25180784F — Mise à jour : 10 octobre 2025

Organisme responsable : **CCI Finistère - IFAC (CFA) Campus des métiers**

Présentation de la formation

Objectifs

A l'issue de la formation le titulaire du baccalauréat professionnel boucher charcutier traiteur sera capable de maîtriser les techniques professionnelles liées aux diverses activités du métier, y compris celles de produits traiteur, de l'achat des matières premières jusqu'à leur commercialisation. Il sera appelé à exercer une activité avec prise de responsabilités. Il pourra occuper des fonctions d'animation et de gestion au sein d'une entreprise ou d'une unité de production et/ou de commercialisation. Après une certaine expérience, il devra être capable de créer, reprendre et gérer une entreprise ou une unité de production et/ou de commercialisation.

Programme

Bloc 1 - Technologie et hygiène des transformations et des fabrications en boucherie, charcuterie et produits traiteurs

- 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

Bloc 2 - Organisation, réalisation, production et commercialisation en production bouchère, charcutière et traiteur

- 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

Bloc 3 - Management et environnement économique et juridique du secteur de la boucherie-charcuterie

- 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

Bloc 4 - Mathématiques

Bloc 5 - Langue vivante

Bloc 6 - Français

Bloc 7 - Histoire-géographie-enseignement moral et civique

Bloc 8 - Arts appliqués et cultures artistiques

Bloc 9 - Education physique et sportive

Bloc 10 - Langue vivante (facultatif)

Bloc 11 - Mobilité (facultatif)

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
2091575S	Présentiel	Guipavas	01/09/2026	30/06/2028

Source : GREF Bretagne #25180784F